GENNAIO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

VIVA LA PASTA
COME PRIMO, CONTORNO, DOLCE...

TRIPUDIO DI TIRAMISÙ
A CIASCUNO IL SUO

BUON APPETITO A FERRARA

COTECHINO E LENTICCHIE?
SÌ MA CON UN COCKTAIL

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

“Non ti scordar di me”

Nicla Di Maria

Az. biologica "Fagiolo d'oro", Sarconi - Potenza

EATALY NON DIMENTICA

Eataly non dimentica il ruolo fondamentale delle donne in agricoltura. Tanto lavoro, tanto amore, ma anche tanta visione nel coltivare la campagna con rispetto e passione. La donna conosce i segreti della terra madre, ne soddisfa i bisogni per appagare il nostro desiderio di prodotti buoni e sani. La donna che sa parlare alla terra, perché in fondo è madre, come lei. Eataly non lo dimentica… e racconta al mondo le grandi contadine italiane.

L'ANNO CHE VERRÀ

LA CUCINA ITALIANA
GIORNALE DI GASTRONOMIA PER LE FAMIGLIE E PER I BUONGUSTAI
Programma
IL COMITATO DI DEGUSTAZIONE

A voi che ci seguite, cari lettori e lettrici, a voi che ogni mese comprate il nostro giornale (siete in tanti, grazie di cuore), a voi che ogni giorno guardate i nostri social e interagite con noi: il 2019 sarà importante perché *La Cucina Italiana* festeggia i suoi primi 90 anni, un traguardo raggiunto insieme con voi, ieri con le nostre e vostre mamme e papà e, ancora prima, con i nonni di questa grande Italia. Generazione dopo generazione abbiamo mangiato e apparecchiato insieme la tavola, accarezzato il convivio, condiviso un momento speciale dove magari una nostra ricetta è stata lì con voi a festeggiare qualcosa di unico. Sono successe tante cose (incluse una guerra mondiale), ma non è mai cambiato il nostro spirito e il desiderio di dare sempre il meglio. Anche in termini di valori. Perché mangiare bene è un valore, nutrire è l'estensione della parola amare. In questo primo numero del 2019 troverete buon cibo come sempre, buoni dolci, buoni propositi. Per esempio, i consigli per gestire al meglio gli scarti avanzati dalle feste e i rifiuti della quotidianità, perché pensare al pianeta e alla sua salute significa preoccuparsi per le generazioni che verranno e per quelle che già ci sono. Troverete il menu di casa di Leonardo da Vinci, sono trascorsi 500 anni dalla scomparsa del maestro, e poi molta dedizione per la pasta, la nostra alleata di sempre nella cucina di tutti i giorni. Ve lo auguro di cuore: che sia un anno buonissimo!

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

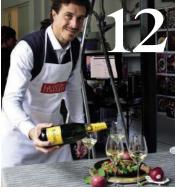
86

sommario

Il Ricettario

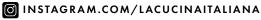
Speciale riciclo

La Scuola

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

Guide

IN COPERTINA
Varianti sul tiramisù (pag. 64), ricetta di Davide Comaschi, foto di Riccardo Lettieri

FOTO R. LETTIERI, A. DI LORENZO, M. VINELLA, AG. 123RF

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

di stagione

Frutta e verdura? Ecco quella da scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate il 199 133 199

(Il costo della telefonata per apparecchi fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta. Da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato).

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA CUCINA ITALIANA LA SCUOLA

Si trova a Milano
in via San Nicolao 7
(angolo piazza Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi
di cucina e di pasticceria,
per principianti ed esperti.
E scoprite i nostri
team building culinari
dedicati alle aziende.
Vi aspettiamo!
Direttore: Giorgio Garau

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 01 - Gennaio 2019 - **Anno 90°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Web Editor
SABINA MONTEVERGINE

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) – rangiolani@condenast.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO – cucina@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, DAVIDE COMASCHI, MARIA ANDREA DONATI, JOËLLE NÉDERLANTS, JEAN MARC NEUVILLE, WALTER PEDRAZZI, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI RUGGIERI, GIOVANNI TRAVERSONE
Hanno collaborato
GIOVANNI ANGELUCCI, CECILIA CARMANA, BETTINA CASANOVA, ALDO FIORDELLI, SARA MAGRO, GAIA MASIERO, MARINA MIGLIAVACCA, ALESSANDRA SALARIS, MARGO SCHACHTER, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. ISTOCKPHOTO, AG. SHUTTERSTOCK, GIACOMO BRETZEL, ANDREA DI LORENZO, LUCIO ELIO, GIOVANNI GASTEL, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI, PAOLA ALLEGRA SARTORIO, VALENTINA SOMMARIVA, GIANFRANCO TRIPODO, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale e Comunicazione Corporate LUCA DINI
Digital Editorial Director JUSTINE BELLAVITA

Direttore Generale Sales & Mktg FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Advertising Manager FEDERICA METTICA
Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati e Centri Media Print: MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Branded Content Director: RAFFAELLA BUDA. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente GIAMPAOLO GRANDI
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Direttore Centrale Digital** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing Manuela Muzza. **Social Media** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Content Commerce Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.
Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041.
Monaco di Baviera, Cuvilliés strasse 23 - 81679 München - Deutschland - tel. 0049-1525-3345561.

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Il frutto tondo che fa star bene il mondo

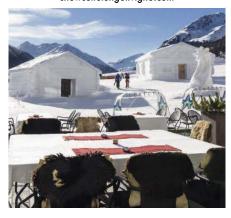
Moro, tarocco, sanguinello: la lunga stagione delle arance, iniziata a novembre, entra adesso nel vivo con la Rossa di Sicilia Igp, dall'inconfondibile polpa rosso vermiglio. Ma l'agrume più coltivato al mondo (centinaia di tipologie, divise in arance dolci e amare), si raccoglie fino a maggio-giugno. Ricchissima di flavonoidi e antiossidanti, utili a contrastare malattie degenerative e cardiovascolari, l'arancia o «portogallo», come veniva chiamata fino al XIX secolo, non a caso è il simbolo scelto da **Airc** (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) per l'iniziativa **Le Arance della Salute**: sabato 26 gennaio, in 3mila piazze e 700 scuole d'Italia, 20mila volontari distribuiranno, per una donazione base di 9 Euro, una reticella di arance da 2,5 chili, e, novità di quest'anno, marmellate o miele di fiori d'arancio per sostenere il lavoro di 5mila ricercatori e promuovere uno stile di vita più sano; consegneranno inoltre una guida con preziose informazioni sulla prevenzione e ricette gustose e salutari a base di arance firmate da Moreno Cedroni, Carlo Cracco e Roberto Tonola. *airc.it*

FOTO AG. 123RF

SEMPRE PIÙ IN ALTO

Spuntini a bordo pista, cucine in quota, strumenti gastronomici dal fascino nordico. Ecco qualche assaggio di un inverno da buongustai. Dedicato a chi ama il brivido

Per nostalgici della capanna nel bosco il portale di affitti Airbnb propone, negli **Stati Uniti**, le A-Frame Cabins: le case di legno a forma di «A» degli anni Trenta rilanciate dal *NY Times*. *airbnb.com*

Sapori alpini nel menu del ristorante Stua da Legn di **Livigno** (SO), a bordo pista con vista sugli alloggi di neve dell'artista Vania Cusini. *snowsuitelungolivigno.com*

Pranzo a 2173 metri con piatti valdostani o uno spuntino al rifugio Les Glaciers sul massiccio del **Monte Bianco**? Lo propone l'avveniristica funivia SkyWay Monte Bianco. *montebianco.skyperformance.com*

Enormi vetrate a picco sui campi di sci per il ristorante Oberholz a Nova Ponente, in **Alto Adige**, a 2096 m, con i piatti sopraffini dello chef Franz. *oberholz.com*

Si ispira al **planking**, ovvero la tecnica usata nei Paesi scandinavi per cuocere e aromatizzare carne e pesce su legno, la tavoletta di cedro The Cedar Plank di knIndustrie. *knindustrie.it*

Comfort a cinque stelle al **rifugio** La Loge du Massif di IHC. Sulle piste di Plan Checrouit, ospita un ristorante, un lounge bar e il bistrot Pa-ni-no. *italianhospitalitycollection.com*

Un'alternativa originale al classico cotechino? Il carpaccio di **seppia** al nero di Prinz potrebbe mettere d'accordo tutti e risolvervi il cenone. *prinz-italia.com*

L'arte del brindisi

Ha un che di spumeggiante la mostra *A VISUAL PROTEST. The art of Banksy*, fino al 14 aprile al Mudec, Museo delle Culture di Milano, retrospettiva sul noto esponente della street art. Alla fine del percorso i visitatori potranno degustare una flûte di 10 Luppoli Dorata Le Bollicine del Birrificio Angelo Poretti, da due anni birra ufficiale del museo. *birrificioangeloporetti.it*

Come eravamo

GENNAIO 1969 — «RICETTARIO POST CENONE: VOL-AU-VENTS FANTASIA, ZUPPA REGINA, CARCIOFI ALLE VERDURE E BUDINO DI PANETTONE».

LA CUCINA ITALIANA

FOTO MADS MOGENSEN, ARCH. LCI

MANGIAMO FUORI? SÌ, IN HOTEL

La mappa della proposta gastronomica di InterContinental in Europa tra cuochi blasonati e giovani promesse

Il Café de la Paix è una coccola parigina irresistibile, a partire dal frangipane alle mandorle della pasticciera **Sophie De Bernardi**.

Miguel de la Fuente, resident chef del ristorante El Jardín di Madrid: nei suoi piatti si assapora il gusto più attuale della gastronomia spagnola.

Cosa mangeremo quest'anno nei grandi alberghi europei? Lo abbiamo scoperto lo scorso autunno durante Taste of the InterContinental Life, l'evento organizzato dalla catena alberghiera internazionale presso il suo ristorante El Jardín di Madrid: otto cuochi per raccontare le nuove proposte gastronomiche e confermare il ritorno di una **tendenza**: il piacere di cenare in hotel, dove nulla è lasciato al caso. GAIA MASIERO

A Londra **Daniel Quiñones Espinosa**, sous chef del ristorante Ella Canta, firma piatti affascinanti, come il Vampiro Ceviche (nella foto in alto).

Una stella Michelin e una vista dal 14° piano: l'Hugos e il suo head chef **Eberhard Lange** offrono alta cucina a Berlino.

Dallo stellato Alcyone di Marsiglia, le creazioni di **Cédric Mery** celebrano il pescato locale tra spezie e ispirazioni mediterranee.

I sapori del villaggio di pescatori dove è nato il creative chef **Miguel Laffan** sono i veri protagonisti del portoghese Atlântico a Estoril.

A Lisbona, le creazioni dell'executive chef del ristorante Akla **Eddy Melo** reinterpretano la tradizione celebrando le materie prime più pregiate.

Da Theo Randall, ristorante dell'InterContinental London Park Lane insieme a Ella Canta a Londra, il menu del senior sous chef **Luis Rendon Rodríguez** è all'italiana.

Il cuoco e il mare

Una parata internazionale di nove chef stellati tra cui Carlo Cracco (sotto) si imbarcherà per la World Cruise di MSC, la **crociera intorno al mondo** che salperà il 5 gennaio da Genova: 119 giorni, con sosta in 49 destinazioni di 32 Paesi, a bordo della MSC Magnifica. Tra i piatti del menu creato da Cracco anche il cappello del prete caramellato con agrumi e la vellutata di asparagi con perle di tapioca. *msc.com*

FOTO **GIANFRANCO TRIPODO**

La Cina è buona e vicina

Dopo aver conquistato lo scettro di formaggio Dop più consumato al mondo, Grana Padano non poteva che trovarsi un ambasciatore in Oriente. La scelta è caduta su **Raul Liu** (sopra). Lo chef cinese è stato chiamato a interpretare anche un'altra eccellenza italiana, il Prosciutto di Parma, all'interno di **Euperte**, progetto triennale finanziato dall'Unione Europea per promuovere in Asia il meglio della gastronomia made in Italy. *granapadano.it*

L'ASPIC È TORNATO

Dolce e salata, dalle tavole dei grandi cuochi agli hashtag su Instagram, la gelatina fa tendenza

di MARGO SCHACHTER

DA MUSEO

Scenografiche architetture trasparenti, alte come torte nuziali e precise come mosaici: ai primi dell'Ottocento gli aspic appaiono sulle tavole dei banchetti di Napoleone e diventano un fenomeno di massa (ma per le élite) in tutta Europa. Il merito è del cuoco francese Antonin Carême, l'inventore della haute cuisine.

COME ERAVAMO

L'aspic diventa pop nel Dopoguerra: la gelatina è in polvere, veloce da fare, bella da vedere, economica... adatta ai nuovi ritmi della società. Basta aprire un vecchio numero de *La Cucina Italiana* dagli anni Sessanta in poi: ce ne sono a decine. Le nostre ricette di ieri (e quelle di oggi) sono sul sito *lacucinaitaliana.it*

#JELLYART

L'aspic contemporaneo è dolcissimo, divertentissimo e coloratissimo, come un arcobaleno. Per i seguaci del cake design, la nuova frontiera sono le gelatin cake: bavaresi con uno strato trasparente in cui intrappolare le decorazioni. Su Instagram gli hashtag giusti da seguire sono #jello #jellyart #aspic

ALTA CUCINA

Matteo Baronetto, cuoco del ristorante Del Cambio di Torino, serve un aspic di spaghetti: «Mi ricorda gli involtini di prosciutto in gelatina di quando ero bambino e il pâté gelatinato di Peck a Milano. Per anni la gelatina è stata abbandonata nell'alta ristorazione ma negli ultimi tempi i cuochi ne stanno reinterpretando l'utilizzo».

La prima volta

+

+

Prima di tutto sfatiamo un mito: nella colla di pesce, il pesce non c'è. La **gelatina in fogli** Paneangeli è pratica da usare, sia a caldo sia a freddo, ed è insapore, così si può scegliere che gusto darle. La tradizione italiana vuole il Marsala per le gelatine di carne e di verdura, e il **maraschino** Luxardo per quelle dolci e alla frutta, perché cambiare? Per lo stampo, invece, meglio scegliere l'innovazione, il silicone: facilita davvero la vita (il rame lasciatelo agli esperti). Le **forme classiche da budino, da gugelhupf e da charlotte** di Tescoma sono bellissime e super pratiche (prima di sformare l'aspic, meglio immergere comunque lo stampo per qualche secondo in acqua calda). Voilà, risultato garantito!

FOTO AG. ISTOCKPHOTO, GETTY IMAGES, ARCH. LCI

SONO LIETI DI INVITARVI A CENA

Metti una sera con tutta la redazione de *La Cucina Italiana* da Eataly Smeraldo a Milano, con due grandi cuochi e con le ricette che tutti amiamo da sempre. L'occasione? Un compleanno da non perdere

Volete vivere un'esperienza speciale? Domenica 27 gennaio, scaldate i giorni più freddi dell'anno e unitevi alla redazione de *La Cucina Italiana* per festeggiare con calore e affetto i 12 anni di Eataly.
Dalle 20 ci siederemo a una grande tavolata con il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, e con il nostro direttore Maddalena Fossati per **La Cena Eataliana**. Protagonisti i piatti del cuore, quelli a cui siamo affezionati da sempre, che per l'occasione saranno cucinati da Viviana Varese e da Enrico Panero (trovate il menu qui sotto).
Assicuratevi un posto acquistandolo su *eataly.it/lacenaeataliana*

Sopra, lo Spaghetto Eataly; a sinistra, Viviana Varese, chef di Alice Ristorante, una stella Michelin, e Enrico Panero, Corporate Chef di Eataly.

DEDICATO AI NOSTRI LETTORI

#LACENAEATALIANA A UN PREZZO SPECIALE! PRENOTATE IL VOSTRO POSTO A TAVOLA SU eataly.it/lacenaeataliana USATE QUESTO CODICE **EATALYXLCI** PER OTTENERE LO SCONTO RISERVATO AI SOLI LETTORI DE *LA CUCINA ITALIANA*

Facciamo la spesa?

Dalle 18.30 la redazione de *La Cucina Italiana* e i produttori di Eataly vi aspettano per scoprire cosa c'è dietro gli ingredienti che portiamo in tavola. Divisi in quattro percorsi e accompagnati da un redattore che vi darà consigli su come fare la spesa, incontrerete chi impasta il pane e chi produce la mozzarella a Milano, chi si occupa del banco del pesce e della carne. Partecipare è facile e gratuito, basta scrivere a *didatticasmeraldo@eataly.it*

FOTO AG. ISTOCKPHOTO, 123RF

L'ELEGANZA DEL SALMERINO

Dal Trentino, un cuoco d'eccezione dai gusti «spumeggianti» propone questo pregiato pesce di acqua dolce in coppia con ingredienti alpini. Come sarebbe piaciuto alla principessa Sissi

di **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Piatto **Laboratorio Pesaro**, calici **Zafferano Italia**, foglia in ceramica **Virginia Casa**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

«Ho scelto di cucinare il salmerino perché racconta molto del nostro territorio. È un pesce nobile – il preferito della principessa Sissi, che in Trentino trascorse lunghi periodi – e può vivere solo in acque pulitissime, anche quando è di allevamento; ne abbiamo uno importante sull'altopiano della Paganella, dove c'è il lago di Molveno, tra i più belli e integri d'Italia. E poi ha un sapore elegante che si sposa benissimo con un altro prodotto che ben ci rappresenta, lo spumante Trento Doc Metodo Classico. Ho voluto usarlo sia in cottura sia in abbinamento». Possiamo fidarci di Davide Semenzato, brand ambassador del Gruppo Mezzacorona con «una passione sfrenata per i buoni vini e i buoni sapori». Enologo per formazione, Davide è il volto dell'azienda vinicola trentina dal 2012. «Un lavoro entusiasmante, che mi permette di conoscere tante eccellenze del nostro Paese, i grandi prodotti ma anche le perle nascoste nelle trattorie o nelle botteghe artigiane dei paesini di provincia. Quando scopro certe bontà, mi ricordo della mia infanzia alla scoperta di agriturismi e cantine nelle campagne venete (*Davide è di Venezia,* ndr) con i miei genitori, papà macellaio da generazioni, mamma cuoca sopraffina. Allora c'era la moda dell'agritur, ed è stato proprio durante quelle esplorazioni che ho cominciato a incuriosirmi e appassionarmi al mondo del cibo. Le basi della cultura enogastronomica che oggi mi supporta nel lavoro risalgono a quelle prime esperienze». Passando all'azione, come si destreggia Davide tra i fornelli? Risponde senza esitare: «Cucino poco, il tempo è tiranno. Ma proprio per questo, quando mi dedico, lo faccio per bene. Una cosa che ho imparato in questi anni è la cura nella scelta delle materie prime: se sai che cosa cercare, non serve poi trasformare troppo. Ecco, quando cucino punto per prima cosa sulla qualità degli ingredienti, come ho fatto per questa ricetta. ■

Filetti di salmerino nello speck con salsa di spumante

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 2 salmerini
250 g carote
170 g broccoli
150 g Speck Alto Adige Igp
100 g pangrattato
1 mela rossa
1 gambo di sedano
½ porro – prezzemolo – salvia
spumante Rotari Brut
olio extravergine di oliva
sale – pepe – burro

Mondate le verdure; dividete il broccolo in cimette e tagliate a rondelle tutto il resto.
Sbollentate le carote e il sedano in acqua bollente per 2 minuti. Scolateli con un mestolo forato e nella stessa acqua sbollentate i broccoli per 1 minuto.
1. Rosolate in padella qualche rondella di porro con un filo di olio per 1 minuto; aggiungete le verdure sbollentate, salate, pepate e saltate tutto per un altro minuto.
Pulite i salmerini e sfilettateli. Spellate i filetti, privateli delle spine e tagliateli a metà.
Tritate un ciuffo di prezzemolo e 5-6 foglie di salvia e mescolateli con il pangrattato.
2. Cospargete i mezzi filetti con il pangrattato aromatico, premendolo per farlo aderire bene.
3. Avvolgete quindi ognuno in 4-5 fette di speck allineate e leggermente sovrapposte.
4. Cuocete i filetti in padella con una noce di burro spumeggiante per 2 minuti per lato. Sfumate con mezzo bicchiere di spumante, quindi togliete il pesce. Fondete un'altra noce di burro nella padella e spegnete dopo 1 minuto.
Servite il salmerino con le verdure, la mela a fettine e la salsa allo spumante.

«Una salsa a base di Trento Doc con un pesce così delicato mi sembrava la perfezione. Lo speck poi dà sapore a un insieme complessivamente dolce»

LA TATA DEI TORTELLINI

Dal fish and chips alla stella Michelin. La cuoca italo-britannica Angela Hartnett racconta come è diventata la custode di una cucina italiana autentica a Londra

di **ALDO FIORDELLI**

«Amo gli anolini in brodo, taglio ancora al coltello le carni per il ragù e mi rifiuto di servire il risotto "ben cotto" agli inglesi amanti del porridge». Così si è descritta la cuoca italo-britannica Angela Hartnett durante il nostro incontro in **Maremma**, nella Tenuta Fertuna. L'azienda vinicola, di proprietà del Gruppo Meregalli, presentava in quell'occasione tre nuove etichette create per i suoi ristoranti.

La Hartnett è una chef stellata a Londra, conduce un programma di cucina nel Regno Unito e ha scritto un best seller di ricette in inglese, ma quando a tavola si stacca un boccone di pane per fare la scarpetta lascia trasparire la sua italianità di fondo. È nata in Inghilterra, ha il cognome e, probabilmente, gli occhi chiari del padre irlandese arruolato nella Royal Navy, ma il sangue materno è Margaritelli-Pesci.

I nonni partirono dopo la Prima guerra mondiale da Bardi, borgo medievale della valle del Ceno in provincia di Parma. Direzione East London. Qui, scambiandosi il know-how tra cugini, aprirono fino a dieci chioschi di «fish and chips», il tipico street food britannico, cucinato in realtà da noialtri.

Non è il cartoccio di merluzzo e patatine fritte però ad avvicinare la Hartnett alla cucina, bensì l'idea di sviluppare un business in proprio. La cuoca più famosa di Londra cena presto come i britannici e parla italiano solo per ordinare al ristorante. Tuttavia in cucina non transige.

A destra, la Tenuta Fertuna nel Grossetano, dove abbiamo incontrato Angela Hartnett, sopra, e sotto, con il cuoco e socio Luke Holder. A sinistra, i suoi tortelli con le erbette.

Prima regola: «Basta imbastardire le ricette del Belpaese, come accade troppo spesso in Inghilterra e negli Stati Uniti, con un uso smodato di erbe aromatiche e spezie». Bye bye, Jamie Oliver. La Hartnett pensiona il giovane enfant prodige della cucina mediterranea in Inghilterra e con la sua pasta fresca taglia il cordone da Julia Child (*pioniera della cucina francese negli Usa durante gli anni Sessanta*, ndr). La scuola è quella di Gordon Ramsay. Angela Hartnett è stata col mattatore della gastronomia britannica per quasi vent'anni, durante i quali ha sopportato «le sue molte offese sul campo», pur con riconoscenza («mi ha dato il primo vero lavoro») e soprattutto senza fermarsi alle apparenze: «Dietro l'intransigenza che trasmette, Gordon è una persona di grande generosità».

Mentre a Londra ancora si mangiava *so and so*, così così, Angela Hartnett, nata con le cipolle ripiene e la sfoglia della nonna, si formava tecnicamente da uno dei migliori chef del mondo. Per Gordon Ramsay ha gestito, tra gli altri, il ristorante del Connaught Hotel a Mayfair, uno dei luoghi più esclusivi della capitale britannica. Ha poi aperto il suo Murano, sempre a Londra, e nel New Forest National Park, con il socio Luke Holder, l'Hartnett Holder & Co, dove si mangia italiano. «La mia famiglia», racconta oggi, «non ha mai smesso di festeggiare il Natale con gli anolini in brodo». L'imprinting della sfoglia all'emiliana è la firma della sua cucina, con uno stile che non abbandona il senso stesso della pasta ripiena: «Tortelli con molte erbette e poca ricotta, come faceva mia nonna, perché il latte costava», sottolinea la cuoca.

La sua ricetta degli anolini appare invece discostarsi di più dalla tradizione con «manzo, pancetta e cannella brasati col vino rosso per tre ore, poi parmigiano e pangrattato», ma ognuno ha un po' la sua. «Cucina povera, *very simple*», ama ripetere, «ma senza ingredienti *cheap*, senza compromessi con le materie prime, senza varianti al *parmesan* o *salami* per preparare il ragù».

Nemmeno sulla salsa la Hartnett fa concessioni al gusto british. Gli inglesi amano un sughetto molto liquido con le tagliatelle che quasi ci nuotino dentro, ma alla tavola di Angela è come aver attraversato la Manica, valicato le Alpi, anticipato la Brexit e sarebbe inconcepibile non servirle asciutte e mantecate come in Italia. ■

Pietro Romanengo, ottava generazione impegnata nell'attività di famiglia. A sinistra, lo storico negozio in via Soziglia 74 R, a Genova. Sotto, cioccolatini creati nel laboratorio di viale Mojon 1.

LE MILLE E UNA DOLCEZZA

Sono quelle della più antica confetteria italiana che, da oltre due secoli, prepara piccoli (stagionali) capolavori di zucchero

«Profumo celestiale» è l'espressione che viene in mente, credo, a chiunque entri da Romanengo. Questa bottega fondata nel 1814 è un gioiello segreto nel cuore di **Genova**. Con la sua boiserie di legni pregiati, i marmi intarsiati e il soffitto affrescato ricorda, come citava la Gazzetta locale nel 1853, «piuttosto un signorile salotto che una confetteria». Nelle vetrine si notano incantevoli specialità dal sapore rétro, dai mandarini canditi alle gocce di rosolio (minuscole, fatte a mano a una a una), alle caramelle fondant. Non mancano le confetture e gli sciroppi (notevole quello alla rosa) e i cioccolatini, decorati con frutta secca o petali di fiori. A sovrintendere a questo e all'altro negozio di via Roma 51 risalente agli anni Trenta (entrambi vincolati dalle Belle Arti) l'elegante titolare, Pietro Romanengo, 74 anni. Depositario delle ricette di famiglia, cura di persona ogni particolare. Anche le scatole, realizzate dalla storica stamperia milanese Pettinaroli con vedute antiche di Genova, che sono da sole un racconto affascinante; vengono chiuse con un nastro fissato a mano, con un abile gioco di nodi e senza l'uso di nastro adesivo. Per vedere nascere queste meraviglie, il laboratorio di viale Mojon è spesso aperto al pubblico per visite e degustazioni. I prodotti, rigorosamente stagionali, vengono spediti anche in Giappone e Stati Uniti. Se invece siete voi a partire, per un acquisto al volo c'è il corner all'aeroporto Cristoforo Colombo di Genova. Tra le chicche da provare i confetti (furono scelti anche per le nozze del Principe Umberto I e Margherita di Savoia nel 1868). SARA TIENI ■

FOTOGRAFIE PAOLA ALLEGRA SARTORIO

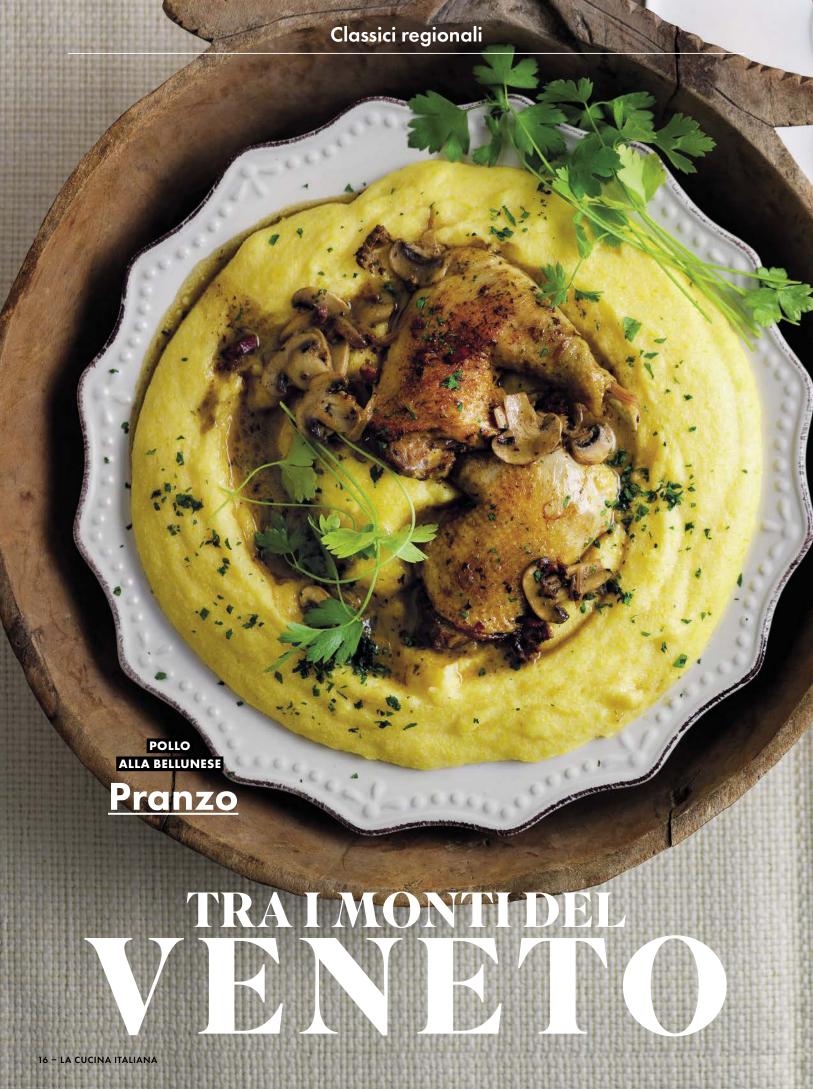
POLLO ALLA BELLUNESE

Pranzo

TRA I MONTI DEL VENETO

ZUPPA DI FAGIOLI DI LAMON CON ORZO

Cena

Piatti piani con bordo decorato **Villa d' Este Home Tivoli**, piatto fondo **Virginia Casa**.

I fuochi nelle cucine delle valli bellunesi sono più vivi che mai (nonostante le avversità del meteo). In pentola specialità rustiche e corroboranti

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Zuppa di fagioli di Lamon con orzo

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 50 minuti più 10 ore di ammollo dei fagioli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g fagioli borlotti di Lamon
100 g orzo perlato
100 g polpa di zucca
60 g pancetta affumicata
2 patate pelate
2 spicchi di aglio
1 gambo di sedano
1 carota
½ cipolla
rosmarino
formaggio Piave invecchiato
prezzemolo tritato
cannella in polvere
chiodi di garofano
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Ammollate i fagioli in acqua fredda per una notte, quindi lessateli per un paio di ore in una casseruola con acqua abbondante, aromatizzata con la carota, il gambo di sedano e la cipolla. Al termine della cottura, tenete da parte l'acqua di cottura e 1 mestolo abbondante di fagioli.
Tagliate la pancetta, le patate e la zucca a tocchetti.
Soffriggete la pancetta con 1 chiodo di garofano e un pizzico di cannella per 2-3 minuti, unite la zucca e proseguite la cottura per 5 minuti; aggiungete anche le patate e 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia e fate cuocere ancora per 10-12 minuti; infine eliminate l'aglio, unite i fagioli e lasciateli insaporire per 5 minuti.
Bagnate con 600 g di acqua di cottura dei fagioli, regolate di sale e cuocete per 20 minuti, quindi aggiungete altri 200 g di acqua dei fagioli, lasciate sul fuoco ancora per 15 minuti, poi frullate tutto ottenendo una crema.
Lessate l'orzo in abbondante acqua salata per 20 minuti e scolatelo.
Aromatizzate 6 cucchiai di olio con un rametto di rosmarino e 1 spicchio di aglio sul fuoco, per 2-3 minuti.
Mescolate l'orzo e i fagioli tenuti da parte alla crema, condite con l'olio aromatizzato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, pepe, formaggio grattugiato e portate in tavola.

Pollo alla bellunese

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,3 kg 1 pollo
300 g farina di mais
200 g funghi champignon
50 g burro
40 g salame
8 fettine di funghi porcini secchi
1 cipolla bionda
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritato
brodo vegetale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER IL POLLO
Ammollate i funghi secchi in acqua tiepida. Mondate gli champignon e tagliateli a fette.
Lavate il pollo e dividetelo in 8 pezzi; pulite bene le rigaglie e tritatele.
Rosolatelo in una casseruola con il burro per 6-7 minuti, regolando di sale e di pepe.
Liberate la casseruola e nella stessa soffriggete per un paio di minuti la cipolla tagliata a fette, lo spicchio di aglio, schiacciato con la buccia, e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato; quindi unite di nuovo il pollo, sfumate con un goccio di vino bianco e lasciate evaporare per 3-4 minuti; aggiungete anche le rigaglie e il salame tritati, i funghi secchi e 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura per 45 minuti. Unite, infine, gli champignon, cuocete ancora per 5 minuti, spegnete la fiamma e condite con 2 cucchiai di prezzemolo tritato.
PER LA POLENTA
Portate a bollore 1,5 litri di acqua con un filo di olio e un pizzico di sale.
Versatevi la farina di mais, mescolando con una frusta.
Cuocete la polenta per 40-45 minuti, mescolando di tanto in tanto. Versatela infine in un piatto di portata.
Accomodate i pezzi di pollo sulla polenta, completate con il sughetto e servite subito.

Carfogn

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 35 PEZZI

PER L'IMPASTO
500 g farina
100 g zucchero semolato
90 g burro
60 g vino bianco secco
35 g acquavite di mele
1 uovo
1 tuorlo – sale
zucchero a velo
olio di arachide
PER IL RIPIENO
75 g semi di papavero
40 g cioccolato fondente
40 g biscotti secchi
40 g zucchero
35 g latte
20 g acquavite di mele

PER L'IMPASTO
Amalgamate la farina, lo zucchero semolato, il burro e un pizzico di sale; impastate quindi con l'uovo, il tuorlo, il vino e l'acquavite. Coprite l'impasto e ponetelo in frigorifero per 1 ora.
PER IL RIPIENO
Tostate i semi di papavero in una padella per 2-3 minuti.
Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.
Tritate grossolanamente i biscotti.
Frullate i semi di papavero con lo zucchero, quindi amalgamatevi prima i biscotti, poi il cioccolato, infine il latte e l'acquavite. Lasciate riposare per 10 minuti, quindi trasferite il ripieno in una tasca da pasticciere.
Stendete la pasta in modo da ottenere 2 sfoglie rettangolari di 2-3 mm di spessore.
Distribuite piccole noci di ripieno su una sfoglia a una distanza di 5-6 cm l'una dall'altra.
Ricoprite con la seconda sfoglia, premendo lungo i bordi per eliminare l'aria in eccesso, quindi ritagliate i carfogn rettangolari con l'aiuto di una rotella tagliapasta.
Friggete i carfogn, pochi per volta, in abbondante olio di arachide per un paio di minuti, finché non cominceranno a dorarsi. Scolateli su carta da cucina, spolverizzateli con zucchero a velo e serviteli subito.

CARFOGN

Merenda

RITRATTI DI SIGNORE

Situazioni classiche o insolite, dubbi classici o singolari, soluzioni classiche o creative. Qual è il vostro stile? Scopritelo con questo test

di FIAMMETTA FADDA

Le buone maniere non sono più quell'elenco di regole che definivano la «vera signora» e il «vero signore».
Oggi sono piuttosto l'espressione della propria sensibilità, con una graduatoria di sfumature infinitamente più sottile di una volta, perché infinitamente più numerose sono le situazioni e le personalità con cui veniamo a contatto.
Come agireste in queste dieci occasioni?

1. Un ospite macchia di vino la camicia del suo vicino di tavola, voi:
A) Esclamate: «Porta buono!».
B) Gliene offrite una di ricambio.
C) Proponete di trasformare il capo disastrato in un'opera d'arte spontanea decorandolo con le firme degli invitati.

2. In casa c'è un cane/gatto (beneducato), voi:
A) Lo chiudete in una stanza fino a fine serata.
B) Lo fate entrare in salotto al termine della cena per un tocco familiare.
C) Lo lasciate circolare indisturbato.

3. La padrona di casa deve:
A) Vestirsi sottotono per lasciare brillare le invitate.
B) Essere la più elegante per onorarle.
C) Non farsene un problema, l'importante è esprimere se stesse.

4. Un ospite racconta una barzelletta scollacciata, voi:
A) Intervenite spostando la conversazione.
B) Ridete di gusto.
C) Ne raccontate una anche voi.

5. In 13 a tavola, voi:
A) Invitate una persona in più anche se dissonante con gli altri ospiti.
B) Mettete a tavola un posto che lasciate vuoto.
C) Nessun problema, sono sciocche superstizioni.

6. Un invitato in fama di gourmet dice che il piennolo è il nome di un famoso produttore di pomodori, voi:
A) Tacete per non offenderlo.
B) Tacete perché in realtà non lo sapete neanche voi.
C) Gli fate osservare che si tratta di un metodo di conservazione.

7. Un ospite fotografa col cellulare le varie portate, voi:
A) Pensate che sia una grave mancanza di educazione.
B) È normale, fa parte dello stile di vita contemporaneo.
C) Lo ritenete un complimento alla bontà della vostra cucina.

8. Per congedarvi a fine serata mentre tutti continuano con chiacchiere insulse, voi:
A) Fate il giro degli ospiti congedandovi da tutti e spiegando che avete un aereo all'alba.
B) Vi alzate e salutate brevemente il padrone di casa: «Dobbiamo andare, grazie per la magnifica serata».
C) Dichiarate che il cane a casa vi aspetta per la sua necessaria uscita serale (non importa se il cane non lo avete).

9. Siete afflitti da ospiti che sembrano non volersene andare, voi:
A) Distribuite a tutti un piccolo oggetto preparato in anticipo dicendo: «Cari, ecco un ricordo in chiusura di questa bella serata».
B) Vi presentate col guinzaglio del cane dicendo che è l'ora della sua passeggiata serale (sì, ci vuole il cane).
C) Prendete esempio da Sir David Tang, che si alzava e riappariva in pigiama, annunciando che lui andava a dormire, invitando chi volesse a restare, e raccomandando di chiudere bene la porta d'ingresso all'ultimo che usciva.

10. Osservare le tradizionali precedenze nel servizio (prima le signore nel giusto ordine di età e/o importanza, poi i signori, infine i padroni di casa) rovina la perfezione dei vostri celebrati bucatini, voi:
A) Passate al pasticcio di lasagne: quello non scuoce.
B) Vi rassegnate, il bon ton non si discute.
C) Contraddicendo le auree regole, vi fate servire per prima e cominciate a mangiare in modo che ognuno possa fare altrettanto senza attendere.

Prevalenza di A Siete una padrona di casa tradizionalista che mette a proprio agio con la grazia d'altri tempi. Ma qualche idea presa da B rinfrescherebbe il vostro stile. **Prevalenza di B** Tradizione e novità stanno in perfetto equilibrio nel vostro modo di accogliere. A ragion veduta potete permettervi perfino qualche evasione in C. **Prevalenza di C** Vi piace mettere il turbo ai vostri ospiti, proiettandoli in una visione stimolante e futuribile delle buone maniere. Ma sorvegliatevi: non tutti sono spiritosi.

FOTO R. LETTIERI

TUTTI PAZZI PER GIN & TONIC

Dosi, trucchi e abbinamenti per il long drink da sempre più richiesto. Il barman consiglia

di GIOVANNI ANGELUCCI

Per gusti sofisticati, foie gras su crostini lievemente abbrustoliti e gin and tonic. Altrimenti optate per un tagliere di formaggi misti con marmellate e miele e anche (chi l'avrebbe detto) per il tiramisù: a ogni sorso il drink pulisce e rinfresca il palato.

Un piatto di spaghetti cacio e pepe è un abbinamento insolito ma particolarmente riuscito, perché l'aroma pungente del pepe si combina bene con le spezie dell'acqua tonica usata nel cocktail.

Ricetta base

2 parti di gin
3 parti di acqua tonica
Versate prima il gin, poi il ghiaccio, quindi l'acqua tonica. **Miscelate** poco per non sgasare il drink: bastano due movimenti dal basso verso l'alto. **Completate** con scorza di limone per dare freschezza.

Flavio Angiolillo, romano di nascita e francese di adozione, scopre la mixology a Milano, dove apre prima il Mag, poi il 1930, quindi Backdoor43 (il più piccolo locale al mondo), infine Iter, sul tema del viaggio.

4 REGOLE PER FARLO PERFETTO

secondo Flavio Angiolillo

1. **Bicchiere** Tumbler alto. Questa moda del gin and tonic nel bicchiere da vino viene dalla Spagna. Noi lo serviamo sempre nel tumbler alto.
2. **Limone** Prima di tagliare la scorzetta di limone (peel in gergo), lavate gli agrumi con il bicarbonato per eliminare le impurità e favorire il rilascio degli oli essenziali.
3. **Acqua tonica** Va benissimo la Schweppes in vetro (quella in plastica è totalmente diversa). Adesso c'è la moda delle acque toniche premium ed è molto bello poter scegliere tra tante varietà, soprattutto in un momento in cui il gin and tonic è tornato in voga. Noi comunque lo prepariamo con la Schweppes (inventori dell'acqua tonica) o con la Fever-Tree classica.
4. **Ghiaccio** Il problema del ghiaccio che si fa a casa sta nel calcare e nell'aria presente nell'acqua. Se la si fa bollire (e raffreddare) prima di metterla in freezer, aiuterà ad avere un ghiaccio più limpido.

con lo spirito giusto

Giass 18 botaniche selezionate per un mix dove emergono rosa, violetta e i tocchi agrumati delle scorze di arancia e della melissa. La nota finale è morbida, di cannella. *47 euro. giassgin.com*

Caroube Botanical Spirit Scorze di bergamotto, arance amare e limone, ma anche semi di carrubo, che danno una dolcezza naturale. Unico. *28 euro. magcafemilano.myadj.it*

Gin Madame La delicatezza floreale si mescola con la freschezza di agrumi ed erbe e la morbidezza di cannella, vaniglia e noce moscata. Finale balsamico. *44 euro. thejerrythomasproject.it*

Tovel's Prodotto nel cuore delle Dolomiti trentine con 9 botaniche che crescono sulle sponde del lago di Tovel. Profuma di pino mugo, fiori di sambuco e scorze di limone. *43 euro. tovelsgin.com*

Ginepraio London Dry Gin biologico toscano con 7 botaniche tra cui spicca il ginepro seguito dalle note vellutate della rosa canina e quelle balsamiche dell'elicriso. *43 euro. levantespirits.it*

AMO TUTTA L'ITALIA

Grazie a una crespella, da piccola ha ricominciato a mangiare. Poi, da grande, cucinando si è innamorata di tutti i sapori buoni, da Nord a Sud

di LAURA FORTI
foto VALENTINA SOMMARIVA

Semplice e familiare ma sempre ricca di gusto; di impronta lombarda, ma «punteggiata» di sferzate arrivate dal Sud. Silvana Schinardi, nata e cresciuta a **Milano**, ci descrive così la sua idea di cucina e ce la dimostra con due piatti. Le crespelle, per prime: «Per me sono sinonimo di amore per il cibo, perché quando ero bambina, magrolina, cagionevole e inappetente, è stata proprio una crespella a restituirmi il piacere di mangiare. L'aveva preparata apposta per me la signora Ida, nella cucina di una pensione di Spotorno, dove mia nonna mi aveva portato per farmi respirare aria di mare. Da allora le crespelle sono entrate nel ricettario della nostra famiglia. Oggi le preparo spesso, con i ripieni più diversi, quando c'è un'occasione speciale».

L'orata, invece? «È un esempio dell'irresistibile attrazione che ho per i sapori del nostro Sud. Adoro il pesce, mi piacciono il peperoncino, l'aglio, la cipolla. E certe conserve speciali della Puglia, così profumate di Mediterraneo». Insomma, Silvana è una vera cuciniera d'Italia: è cresciuta a cassoeula ma è innamorata dei lampascioni, prepara ormai a occhi chiusi l'ossobuco con il risotto, ma per un pranzo in famiglia (oltre al marito, ci sono due figli, i loro consorti e quattro nipoti) sceglie un bel pesce. E attenzione, non uno qualunque: «Preferisco quelli di grandi dimensioni, difficilmente sono allevati, e hanno un sapore migliore». Oggi ha deciso di accompagnarlo con i carciofi, perché «siamo ancora in tempi di feste, e volevo un contorno più prezioso delle (pur sempre buone) patate al forno». ■

Silvana Schinardi ha cucinato per noi due ricette di famiglia insieme con la figlia Cristina. Qui a destra, i suoi quaderni di ricette, di uso quotidiano, divisi per portate.

Crespelle taleggio e radicchio

«Un piatto semplice, è una mia passione fin dalla prima infanzia». Antenata della crêpe francese, la crespella è una preparazione tipica dell'Abruzzo (in brodo o in timballo) e della Campania (preparata a mo' di cannellone).

Sbattete le uova con il latte; unite la farina, a poco a poco, mescolando con la frusta finché il composto non sarà omogeneo. Copritelo poi con la pellicola e fatelo riposare per 30 minuti in frigorifero. Cuocetelo, un paio di mestolini alla volta, in una padellina con poco burro, per 2 minuti per lato, ottenendo le crespelle. Fondete in una pentola il burro con la farina, versate il latte e cuocete fino a ottenere la besciamella; condite con sale e noce moscata. Sminuzzate il radicchio e appassitelo in una padella con una noce di burro, per 4-5 minuti; salate e pepate. Farcite le crespelle con il radicchio spezzettato e il taleggio a cubetti; chiudetele e mettetele in una pirofila, copritele di besciamella e parmigiano e infornatele a 175 °C per 20 minuti.

Che cosa serve per 4 persone
Per le crespelle: 250 g di farina, 2 uova, 500 g di latte, burro. Per la besciamella: 1 litro di latte, 100 g di burro, 100 g di farina, sale, noce moscata.
Per il ripieno: 500 g di radicchio rosso, 250 g di taleggio, parmigiano grattugiato, sale, pepe e burro.

Orata al forno con i carciofi

«Mi piace spaziare nella cucina di mare: da quella sapida e piccante del Sud a quella più semplice e fresca della Liguria». I carciofi, che Silvana ha scelto di affiancare all'orata, sono un'eccezione: «Siamo ancora in tempo di feste, volevo qualcosa di più prezioso delle patate al forno».

Pulite l'orata e squamatela. Riempite il ventre con uno spicchio di aglio tagliato a metà, un po' di pepe, qualche fettina di limone e un rametto di rosmarino spezzato a metà e un ciuffo di salvia. Appoggiate il pesce su una teglia e infornatelo per circa 35 minuti a 180 °C. Intanto, pulite i carciofi, tagliateli in 8 spicchi e lessateli tuffandoli in acqua bollente per 15 minuti, poi scolateli. Saltateli in padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio per 5-6 minuti, al termine completate con una cucchiaiata di prezzemolo tritato e sale. Serviteli insieme con l'orata.

Che cosa serve per 6 persone
1 orata da 1,3 kg, 8-10 carciofi, 2 spicchi di aglio, rosmarino, salvia, prezzemolo, olio extravergine di oliva, limone, sale, pepe.

CAPOVOLGERE LE REGOLE

Per trovare la cappa aspirante non bisogna più guardare in alto: Elica, leader globale nella produzione di cappe da oltre cinquant'anni, ha lanciato NikolaTesla Switch, il primo piano cottura che unisce induzione e aspirazione. Con la nuova tecnologia Elica si ha un controllo dell'aria totale: NikolaTesla Switch cattura infatti fumi e odori cinque volte di più delle cappe tradizionali e, grazie all'utilizzo di sensori che riconoscono la qualità dell'aria, è in grado di regolare automaticamente la velocità di aspirazione ottimizzando i consumi (in classe energetica A+). E lo fa in modo super silenzioso, e con una manutenzione praticissima a portata di mano, sia in versione filtrante sia aspirante. In vetro ceramico nero e ghisa o in vetro ceramico bianco e acciaio lucido, il design firmato Elica di NikolaTesla Switch ha un'interfaccia comandi facile da usare e totalmente invisibile in modalità standby: la soluzione perfetta per le cucine di oggi che sono il vero centro della casa, spazio da vivere, living per ricevere e tavola di tutti i giorni. Da oggi con Elica la cappa c'è, ma non si vede.

Solo con la conoscenza e l'esperienza *si può fare innovazione, perché bisogna conoscere bene le regole per sovvertirle. Elica, nel mercato delle cappe aspiranti dagli anni Settanta, ha sviluppato con* La Cucina Italiana *il progetto* ***Switch the Rules****. La missione: rovesciare le convenzioni, dalla cottura all'aspirazione. A* ***Casa Lago*** *a Milano abbiamo riunito cuochi, architetti e influencer per preparare insieme un menu che mettesse alla prova la potenza e la silenziosità del nuovo piano aspirante* ***NikolaTesla Switch*** (*abbiamo poi assaggiato i piatti accompagnati dai vini delle cantine Terra Moretti*). *Per scoprire come è andata, seguite gli hashtag* #switchtherules e #nikolateslaswitch

Nelle foto, da sinistra in senso orario, Giovanni Rota ai fuochi; il presidente di Elica Francesco Casoli con Maddalena Fossati; Joëlle Néderlants finisce i suoi dolci; Viviana Cattelan, moglie di Francesco Casoli con Maddalena Fossati e Giovanni Rota.

LA CASA DI CAFFÈ

Il primo sorso (a due anni e mezzo), l'arrosto «di Lina» e la moka da sei a colazione. Carolina Vergnano apre le porte di un posto molto speciale e si racconta. Tazzina dopo tazzina

di **SARA TIENI**
foto **MONICA VINELLA**

La famiglia Vergnano nella villa del XIX secolo a Chieri, sulle colline torinesi, dove abitò il fondatore del marchio, Domenico. Da sinistra, Enrico, Carlo, Carolina, Franco e Pietro Vergnano. L'edificio è stato da poco trasformato in un'accademia dedicata all'arte del caffè, con corsi per professionisti e amatori tenuti da un team internazionale di 15 baristi. Sul soffitto, un affresco originale con le rondini, simbolo dell'Accademia Vergnano.

A credere nel destino, quello della famiglia Vergnano è un circolo perfetto. Che inizia nel 1882 a **Chieri**, ai piedi delle colline sopra Torino, dove Domenico avvia con una drogheria una piccola attività divenuta poi un brand oggi presente in 90 Paesi con 140 dipendenti. Domenico e la famiglia vivevano in una bella villa, poi trasformata in scuola e quindi in asilo. L'edificio, un elegante esempio di Art Nouveau, dopo un meticoloso restauro è tornato a essere una casa e, qui la sorte compie il suo disegno, anche una scuola. Al piano terra infatti è ospitata un'accademia del caffè certificata Premier Training Campus dalla SCA (Specialty Coffee Association), l'organizzazione che certifica a livello internazionale gli standard qualitativi in termini di formazione nel mondo del caffè. Insomma, una sorta di accogliente hub dove si tengono lezioni a chi, per gli aromatici chicchi, ha una passione, professionale o amatoriale. Al piano sopra la sorpresa: una cucina elegante ma domestica e una sala da pranzo dove perdersi e chiacchierare. Ad accoglierci, Carolina Vergnano, ultima generazione della più antica torrefazione italiana (137 anni). Classe 1981, Carolina, tre figli, segue le relazioni commerciali con l'estero, è entusiasta e sempre in movimento: una perfetta testimonial del marchio di famiglia. Ci accoglie tra i fornelli, estrae con cura da una vetrina un vecchio servizio da caffè. Nell'aria, profumo di arrosto: «La ricetta, segreta, è quella di Lina, in casa con noi da una vita, ogni volta (*ride*, ndr), me ne regala un pezzetto».

A chi destinate questa tavola?

«Alle riunioni con clienti e collaboratori. In un ambiente intimo le cose prendono una sfumatura diversa, più umana. Nascono rapporti che vanno oltre il lavoro perché spesso incontriamo persone che, come noi, hanno una storia familiare alle spalle».

In questa cucina allestite semplici pranzi o qualcosa di più?

«A partire da quest'anno ci piacerebbe coinvolgere anche ospiti esterni, che insegnino, in maniera amatoriale, la loro arte del ricevere a casa».

Questa è anche un'accademia: che cosa c'è da sapere sul caffè?

«Un mondo. Ogni settimana si tengono un paio di corsi. Molti sono destinati ai baristi, si va dall'organizzazione del bancone al modo di trattare con i clienti fino alla preparazione di piccoli assaggi, dalle più complesse tecniche di estrazione ai cocktail, fino al tramezzino perfetto».

Perché creare questa realtà in un posto defilato come Chieri?

«Al di là delle nostre origini, perché è un contesto molto veritiero: l'Italia è fatta di piccoli borghi, autentici, come questo».

Qui è nata anche la prima caffetteria Vergnano. Ora sono 150: di che cosa si tratta?

«Del progetto *Caffè Vergnano 1882*, una rete di coffee shop presenti in 21 Paesi ideata 15 anni fa per promuovere la cultura del caffè nel mondo. Cerchiamo di replicare il più possibile nel dettaglio il calore e la magia che si respira nei nostri storici bar. Luoghi d'incontro, di condivisione di idee, oltre che di degustazione. Lo scopo è quello di →

Mini tartellette alle mele

«Questi dolcetti sono una delle mie ultime passioni. Li ho alleggeriti farcendoli con composta alle mele anziché con la solita crema pasticciera. Adagiate su un'alzatina e servite con il caffè saranno un piacevole complemento alla vostra tazzina»

Impastate 500 g di farina con 4 tuorli e 200 g di zucchero a velo vanigliato. Unite 300 g di burro a temperatura ambiente, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 limone non trattato. Fate riposare in frigo per circa mezz'ora. Stendete poi la pasta frolla, bucherellatela e ricavate dei piccoli dischi con un tagliapasta (ø 5 cm). Foderate con i dischetti di frolla gli appositi stampini, riempiteli di legumi secchi e cuoceteli nel forno preriscaldato a 180 °C. Preparate una composta cuocendo 1 kg di mele con 200 g di zucchero, 1 cucchiaino di cannella in polvere e il succo di 1 limone, finché non si saranno disfatte. Farcite le tartellette con la composta e completatele con acini di uva o altra frutta di stagione e un ciuffetto di panna fresca.

Sopra e sotto, dettagli dell'Accademia e del bar Vergnano 1882 a Chieri, vicino a Torino.

L'arrosto «di Lina»

«La ricetta è un "brevetto" di famiglia generosamente condiviso da Lina, che ha cresciuto mia madre e ha accompagnato, con i suoi meravigliosi arrosti e girelli, la mia infanzia»

In una padella antiaderente fate rosolare un arrosto di vitello arrotolato con poco olio. Regolate di sale e continuate fino a quando l'arrosto non si sarà dorato su tutta la superficie. Preparate un trito di cipolla, sedano, carota, rosmarino e salvia e fatelo brasare in una padella di ghisa a fuoco basso per 20-25 minuti. Unite l'arrosto, sfumatelo con poca acqua bollente, coprite e fate cuocere a fuoco lento per 1 ora, bagnando con poca acqua calda ogni 20 minuti circa e girando la carne di tanto in tanto. Servite l'arrosto con le patate al forno.

offrire un'altissima qualità a un prezzo accessibile. E il concetto si è esteso anche alla ristorazione: in collaborazione con Eataly, sempre qui a Chieri, abbiamo creato anche una sorta di food hall, un angolo di paese dove convivono, a stretto giro, una caffetteria, un'osteria e una piccola gastronomia. Un modello replicato anche a Savona».

Vuole sfatare il mito degli italiani che non fanno squadra?

«Sì. Essere coesi è fondamentale. Io lavoro ogni giorno in team. Ci sono i due "big boss", mio padre Franco, più esplosivo, e mio zio Carlo, più riflessivo. Poi mio fratello Enrico, il "frontman" commerciale, e mio cugino Pietro, specializzato nella ricerca delle materie prime. Siamo un gruppo che "spacca", ognuno diverso e ognuno con la sua identità, ma tutti protesi nella stessa direzione».

Nel suo curriculum si legge «beve caffè sin da quando aveva due anni e mezzo». Ha iniziato presto.

«Be', in una casa dove non si parlava d'altro che di caffè è stato naturale. Assaggiavo il fondo zuccherato delle tazzine, col cucchiaino. Poi è arrivato il caffellatte con il rito della colazione, che poi è la mia ossessione».

In che senso?

«Ogni mattina mi alzo molto prima degli altri, verso le 5.50. Bevo una moka da sei da sola, quando è ancora buio, e intanto organizzo la giornata di tutta la famiglia nel silenzio più totale. È allora, con la mente fresca, che mi vengono le idee migliori. A questo punto sveglio i bambini e faccio una seconda colazione con loro e mio marito, con cui mi contendo la seconda moka».

Starbucks del caffè italiano ha fatto un *affair* internazionale. I puristi hanno gridato allo scandalo. Lei?

«Tutto sommato ne sono felice perché mi ha stimolato a fare ancora meglio: l'obiettivo è di replicare Casa Vergnano nel mondo, qualcosa di intimo e ancora più di nicchia. Con una cura minuziosa dei particolari».

Di caffè si parla in modo sempre più sofisticato: come lo berremo quest'anno?

«Non credo nelle mode, per esempio non amo le tostature acide, al momento molto di tendenza. Preferisco un caffè semplicemente di qualità. Sono una tradizionalista, penso che alla fine a resistere siano le cose più amabili».

Altre passioni oltre il caffè?

«Il golf, ci accomuna tutti. Facciamo anche la *family cup*, siamo in 16, più la mitica Lina, che ci segue anche se non gioca. Alla fine della partita ci sediamo a bere un caffè e discutiamo di quello che è giusto e sbagliato. Nella vita ci vuole sempre qualcuno che ti dia delle regole». ■

Flavio di Rotari.

Metodo Classico. Emozione Contemporanea.

ricettario *di gennaio*

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 119**

Ai fuochi

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte (la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni), è un cuoco raffinato che ama gli ingredienti del Lago Maggiore, su cui si affaccia il suo ristorante, il Sole di Ranco.

MARIA ANDREA DONATI
Argentina, ma italiana per origini e scelte di vita. Dopo la laurea in ingegneria scopre la vocazione per la pasticceria. Ha lavorato anche con Gualtiero Marchesi. Stravede per l'île flottante.

GIOVANNI ROTA
È un poeta del risotto. Riflessivo e preciso, è professore di istituto alberghiero, maestro della nostra Scuola e ha aperto da poco un'impresa di banchettistica.

GIOVANNI TRAVERSONE
Gentleman culinario, è lo chef della Trattoria del Nuovo Macello, di Milano, gestita dalla sua famiglia dal 1959. Le sue specialità? Le carni e i piatti lombardi.

testi **LAURA FORTI** e **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Fondo di tessuto della tartara **Colefax and Fowler**; piatto del budino **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Sans Tabù**.

Tartara di baccalà, radicchio, mela, e mandarino

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g baccalà dissalato
80 g radicchio rosso di Chioggia
1 mandarino
1 melagrana
½ mela Granny Smith
scalogno tritato
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate il baccalà, eliminando la pelle; asciugatelo su carta da cucina e sminuzzatelo con un coltello, ottenendo una tartara. Conditelo con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di scalogno tritato, 4 cucchiai di olio e regolate di sale.
Lavate e spezzettate il radicchio.
Grattugiate la scorza del mandarino, quindi pelatelo, dividetelo in spicchi ed eliminate la pellicina.
Tagliate la mela a fettine.
Sgranate la melagrana.
Distribuite il radicchio nei piatti, adagiatevi sopra la tartara di baccalà, completate con fettine di mela, spicchi di mandarino e chicchi di melagrana. Condite con la scorza di mandarino grattugiata, un pizzico di sale e pepe e portate in tavola.

Carpaccio di cavolfiore, puntarelle e culatello

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g cavolfiore bianco pulito**
- **200 g culatello**
- **80 g puntarelle**
- **1 pera Abate**
- **prezzemolo**
- **capperi in salamoia**
- **limone**
- **olio extravergine di oliva**

Mondate le puntarelle, tagliatele a strisce sottili e immergetele in una ciotola di acqua fredda, in modo che si arriccino.
Tagliate a fettine sottili il cavolfiore e la pera, senza sbucciarla.
Frullate un ciuffo di prezzemolo con 1 cucchiaio di capperi, la scorza grattugiata di ½ limone e 1 cucchiaio di olio, ottenendo una salsa verde.
Disponete il cavolfiore, le puntarelle e la pera nei piatti, condite con la salsa verde e completate con le fettine di culatello.

Budini di cardi con fonduta

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I BUDINI
- **3 uova – 2 cardi gobbi**
- **1 limone**
- **Grana Padano Dop**
- **burro – farina**
- **maggiorana – sale**

PER LA FONDUTA E IL CONTORNO
- **350 g latte**
- **300 g toma stagionata**
- **150 g panna fresca**
- **2 rape**
- **aceto di mele – olio di semi**
- **timo – salvia**

PER I BUDINI
Mondate i cardi: eliminate la base dei gambi e i filamenti. Rimuovete con un panno umido eventuali residui di terra, tagliate i gambi a pezzi e tuffateli via via in acqua acidulata con il succo di 1 limone per non farli annerire. Portate a bollore abbondante acqua, mescolatevi 2 cucchiai di farina con una frusta, tuffatevi i cardi e cuoceteli per 30 minuti.
Scolateli, frullateli e setacciateli per eliminare filamenti residui; otterrete circa 500 g di polpa; fatela asciugare per un paio di minuti in una padella, se la consistenza risulterà liquida.
Mescolatevi le uova, le foglioline tritate di 2 rametti di maggiorana e 3 cucchiai di grana grattugiato.
Imburrate e infarinate 6 stampi per budini (ø 8 cm, h 4 cm) e distribuitevi il composto di cardi. Infornate a bagnomaria a 170 °C per 1 ora.
PER LA FONDUTA
Mescolate il latte e la panna e scaldateli sul fuoco senza raggiungere il bollore (circa 80 °C).
Grattugiate finemente la toma e amalgamatela con una frusta al latte e panna; unite anche 1 cucchiaio di aceto di mele e continuate a mescolare per 2-3 minuti, finché la toma non si sarà completamente fusa.
PER IL CONTORNO
Pelate le rape e tagliatele a fettine sottili. Friggetele in abbondante olio di semi per circa 3 minuti, scolandole quando saranno croccanti e dorate.
Friggete anche qualche rametto di timo e di maggiorana e qualche foglia di salvia.
Servite i budini di cardi con la fonduta, le chips di rapa e le erbe fritte.

primi

Piatti dei ravioli **H&M Home**; portacandela, bicchiere e piattino dorato nella foto della calamarata **Funky Table**.

!

Preparate i ravioli in anticipo: distribuiteli in un vassoio, congelateli, raccoglieteli in un sacchetto e conservateli in freezer (durano per 20 giorni). Tuffateli congelati in acqua bollente e cuoceteli per 4-5 minuti.

Ravioli alla rucola, carciofi e mandorle

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
300 g farina
4 tuorli
1 uovo
PER IL RIPIENO
250 g ricotta
150 g rucola
20 g pecorino grattugiato
3 filetti di acciuga sott'olio
1 scalogno
burro – sale
PER IL CONDIMENTO
100 g mandorle con la buccia
3 carciofi
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
burro – sale

PER LA PASTA
Impastate la farina con l'uovo, i tuorli e 2 cucchiai di acqua fino a ottenere un composto liscio (lavoratelo prima nella ciotola e poi su un piano di lavoro infarinato). Copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare per 1 ora.
PER IL RIPIENO
Lavate e tagliate la rucola; tritate lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con 35 g di burro per 2 minuti. Aggiungete i filetti di acciuga e sciogliételi nel burro; aggiungete infine la rucola, salatela e stufatela per 5-6 minuti. Spegnete e fate raffreddare.
Mescolate la rucola con la ricotta e il pecorino, ottenendo il ripieno; raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
PER I RAVIOLI
Stendete la pasta in strisce sottili; disponetevi sopra il ripieno in mucchietti grossi come noci; spennellate intorno al ripieno con un po' di acqua e coprite con un'altra striscia di pasta. Premete intorno al ripieno per eliminare l'aria, quindi ritagliate i ravioli con un tagliapasta tondo (ø 6 cm) o a goccia.
PER IL CONDIMENTO
Mondate i carciofi, tagliateli in 8 spicchi e cuoceteli in una padella con un velo di olio caldo e un pizzico di sale per 5 minuti. Sfumate con ½ bicchiere di vino e cuocete per 10 minuti.
Sminuzzate grossolanamente le mandorle e tostatele in padella. Unite una noce di burro e lucidatele saltandole per 2 minuti ancora.
Lessate i ravioli per 2-3 minuti, scolateli e conditeli nel burro con le mandorle. Completateli con i carciofi ed erbe aromatiche a piacere.

Calamarata con zucca, salsiccia e crema di lattuga

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g pasta tipo calamarata piccola
380 g salsiccia fresca
270 g polpa di zucca
250 g ricotta
5 grandi foglie di lattuga
1 cipolla – vino bianco secco
olio extravergine di oliva

PER LA CREMA
Lessate le foglie di lattuga, scolatele, strizzatele e frullatele con la ricotta e un pizzico di sale ottenendo una crema liscia.
PER LA PASTA
Tritate la cipolla e rosolatela in un'ampia padella con un filo di olio per 5 minuti. Aggiungete quindi la salsiccia, privata del budello e tagliata a pezzetti; cuocetela schiacciandola e sgranandola per un paio di minuti.
Sfumate con un goccio di vino e cuocete ancora per 8-10 minuti.
Tagliate a dadini la zucca e rosolatela in un'altra padella con un filo di olio, per circa 5 minuti.
Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e versatela nella padella della salsiccia; unite la zucca e mescolate, aggiungendo, se serve, un po' di acqua di cottura. Completate con la crema e, a piacere, con foglioline di menta.

Pasta e crema di broccoli con alici, nocciole e pompelmo

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg broccoli
200 g pasta tipo maccheroni
40 g nocciole pelate
12 alici – peperoncino fresco
pasta di acciughe
pompelmo rosa
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i broccoli, tenendo da parte le cimette più belle. Cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per 7-8 minuti; scolateli e frullateli con 4 cucchiai di olio, regolando di sale e di pepe.
Sfilettate le alici e tagliatele a pezzetti. Rosolatele in una padella antiaderente con un filo di olio e un pizzico di sale sul lato della pelle per 2 minuti.
Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolandola un paio di minuti prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione; tenete da parte un poco di acqua di cottura.
Sbollentate le cimette tenute da parte per 2-3 minuti, scolatele e rosolatele in una padella con i maccheroni, una punta di pasta di acciughe e qualche rondella di peperoncino fresco per 1 minuto, quindi bagnate con 1 mestolo di acqua di cottura della pasta e cuocete per 2-3 minuti ancora.
Spezzettate le nocciole.
Grattugiate la scorza di pompelmo.
Distribuite nei piatti la crema di broccoli, adagiatevi sopra i maccheroni e le cimette dei broccoli; completatate con le nocciole spezzettate, 1 cucchiaino di scorza di pompelmo grattugiata e servite.

!

Le radici di curcuma fresche sono ricche di sostanze molto salutari ma anche molto coloranti: quando le lavorate, indossate i guanti.

Orzotto alla curcuma e squacquerone

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g orzo perlato
100 g squacquerone o stracchino morbido
50 g guanciale a fettine
3 radici di curcuma fresche (nei negozi di specialità orientali e nei grandi supermercati)
sale

Pelate le radici di curcuma e tagliatele a fettine. Mettetele in una casseruola con 1,5 litri di acqua; cuocetele per 5 minuti dal bollore.
Tostate l'orzo «a secco» con una presa di sale, per 1 minuto. Portatelo a cottura in circa 20 minuti, bagnandolo via via con il brodo di curcuma.
Mantecate infine l'orzotto con 2 cucchiai di squacquerone e completatelo con il guanciale abbrustolito in padella e il resto dello squacquerone.

Piatto dei gamberoni **H&M Home**, fondo di tessuto **Sans Tabù**; piatto fondo dei maccheroni **La DoubleJ**.

Sauté di gamberoni all'arancia

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g broccolo romanesco pulito
20 gamberoni
10 foglie di cappero sott'aceto o capperi sott'aceto
½ arancia – sale
olio extravergine di oliva

Sbucciate l'arancia, eliminando la parte bianca spugnosa (albedo) della scorza; tagliatela a listerelle e scottatela in acqua bollente per 1 minuto, quindi asciugatela su carta da cucina.
Dividete il broccolo in piccole cimette; sbollentatele in acqua bollente salata per 5-6 minuti, quindi scolatele e rosolatele in una padella con 2 cucchiai di olio per 3-4 minuti, regolando di sale; unite anche le scorzette di arancia e lasciate insaporire per 1 minuto.
Pulite i gamberoni: sgusciate le code ed eliminate il budellino scuro staccandolo con una pinzetta o tirandolo delicatamente con le dita. Eliminate anche circa metà delle teste.
Saltate i gamberoni in un'ampia padella con un velo di olio ben caldo e un pizzico di sale per 1 minuto; voltateli e cuoceteli ancora per 1 minuto.
Servite i gamberoni con il broccolo, guarnendo con le foglie di cappero (le trovate nei negozi di specialità siciliane oppure on line).

Sarago, verza e ribes con salsa di noci

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 2 saraghi
150 g noci sgusciate
125 g ribes rosso
100 g vino bianco secco
10 foglie di verza
½ scalogno
farina di grano duro
olio extravergine di oliva
aceto di mele – sale

Squamate ed eviscerate i saraghi, infarinateli, salateli e arrostiteli in una padella con un filo di olio per 5-6 minuti, quindi voltateli e proseguite la cottura per altri 6-7 minuti.
Tagliate le foglie di verza a listerelle sottili, unite le bacche di ribes e condite con olio, aceto di mele e sale.
PER LA SALSA
Tritate grossolanamente lo scalogno e cuocetelo in una casseruola con il vino bianco, finché il liquido non si sarà ridotto della metà. Unite le noci, 4 cucchiai di olio, 150 g di acqua e frullate tutto, regolando di sale.
Servite i saraghi con l'insalata di verza e ribes, accompagnando con la salsa di noci.

Pescatrice in crosta di lenticchie e crema di cozze

Cuoco Giovanni Traversone
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 6 ore di ammollo delle lenticchie
Scorciatoia 45 minuti più 6 ore di ammollo con le cozze sgusciate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cozze
800 g 4 tranci di rana pescatrice
100 g lenticchie secche
80 g radicchio rosso
1 lime – aglio
farina di ceci
prezzemolo – origano fresco
olio extravergine di oliva
olio di semi – sale – pepe

PER LA PESCATRICE
Ammollate in acqua le lenticchie per 6 ore, quindi frullatene la metà con 1 cucchiaio di olio extravergine, 50 g di acqua e una rondella di aglio, regolando di sale e di pepe.
Tenete da parte 3-4 cucchiai di lenticchie intere; infarinate le altre nella farina di ceci e friggetele in abbondante olio di semi per 1 minuto, finché non saranno croccanti; scolatele e asciugatele su carta da cucina.
Mescolate le lenticchie tenute da parte con quelle frullate e unite anche le foglie spezzettate di un ciuffetto di prezzemolo; intingetevi i tranci di pescatrice, quindi cuoceteli in una padella antiaderente con 3-4 cucchiai di olio di semi, a fiamma vivace per 4 minuti; voltateli e cuoceteli per altri 7-8 minuti.
PER LA CREMA DI COZZE E IL CONTORNO
Mondate le cozze e fatele aprire in una casseruola con 1 cucchiaio di olio extravergine.
Sgusciatele e frullatele con metà della loro acqua di cottura, 4 cucchiai di olio, il succo del lime, 1 cucchiaino di foglie di prezzemolo e 1 di origano.
Lavate e sfogliate il radicchio.
Servite i tranci di pescatrice con il radicchio, guarnite con le lenticchie fritte e accompagnate con la salsa di cozze.

Zucca al cucchiaio

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg 1 zucca tipo Butternut
50 g semi di zucca decorticati
1 scalogno – zucchero
brodo vegetale – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Tagliate la zucca in tre parti, come si vede nella foto a destra.
Scavate la parte tondeggiante con un cucchiaio. Conditela all'interno con un filo di olio, sale e pepe. Appoggiatela su una placca insieme con la calotta (volendo, potrete usarla come coperchio) e infornatela a 200 °C per 40 minuti.
Decorticate la parte allungata e tagliate la polpa a cubetti.
Affettate lo scalogno e soffriggetelo in una padella con un filo di olio; aggiungete la zucca a cubetti, bagnatela con 2 mestoli di brodo e fatela cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, aggiungendo altro brodo, via via che si asciuga.
Cuocete 2 cucchiai di zucchero in una padella con 2 cucchiai di acqua e una presa di sale. Quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete i semi di zucca e mescolate finché lo zucchero non si attaccherà ai semi, «granificandoli».
Spegnete e fate raffreddare.
Sfornate la zucca, riempitela con i cubetti cotti in padella e completatela con i semi croccanti.

SEZIONARE UNA ZUCCA LUNGA
Tagliatela in tre ricavando la parte tonda alla base, quella lunga al centro e la calotta.

Cime di rapa e sedano di Verona con pane piccante

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

950 g 1 sedano rapa o di Verona
700 g cime di rapa
50 g pancarré senza crosta
35 g concentrato di pomodoro
aglio – sale
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva

PER IL PANE PICCANTE
Frullate il pancarré tagliato a pezzetti con peperoncino sminuzzato (dosatelo a piacere, noi ne abbiano usati 2), il concentrato di pomodoro e 10 g di olio; raccogliete le briciole e compattatele, ottenendo un panetto. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in freezer per 2 ore.
PER LA VERDURA
Mondate le cime di rapa e il sedano rapa; tagliate entrambi a pezzetti.
Sbollentate le cime in acqua bollente salata per 3-4 minuti e scolatele. Saltatele quindi in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Salate.
Saltate anche il sedano rapa in padella con 1 cucchiaio di olio caldo e un pizzico di sale, per 10 minuti.
Togliete il panetto dal freezer e grattugiatelo in scaglie su un piatto. Cuocetele nel forno a microonde per 2 minuti a 900 W.
Distribuitele sopra le verdure e servite.

Fondo di tessuto delle cime di rapa **Sans Tabù**, tovagliolo bianco e nero e bicchieri **H&M Home**.

Torta di pane, tarassaco e cipolla

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di lievitazione
Scorciatoia 1 ora e 20 minuti con la pasta da pane già pronta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
400 g farina
220 g latte
15 g olio extravergine di oliva
10 g lievito di birra fresco
5 g sale
5 g zucchero
1 uovo
semi di finocchio

PER IL RIPIENO
300 g cipolle
200 g tarassaco
30 g vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE SALSE
240 g mozzarella fiordilatte
prezzemolo – timo – sale
olio extravergine di oliva

PER LA PASTA
Sciogliete il lievito sbriciolato nel latte a temperatura ambiente; unitelo alla farina e impastate aggiungendo l'olio, lo zucchero e il sale. Tritate grossolanamente 1 cucchiaino di semi di finocchio e incorporateli all'impasto. Formate una palla, ponetela in una ciotola, copritela con un panno umido e lasciatela lievitare per circa 1 ora.

PER IL RIPIENO
Affettate le cipolle, raccoglietele in una ciotola con 1 cucchiaio di olio, 30 g di vino bianco e lasciatele riposare per 30 minuti.
Mondate il tarassaco e spezzettatelo.
Rosolate la cipolla in una padella con un filo di olio per 3-4 minuti, poi toglietela e, nella stessa padella con l'aggiunta di un filo di olio, saltate il tarassaco per 1 minuto.
Mescolate cipolla e tarassaco, allargateli su un vassoio, salate, pepate e lasciate raffreddare.

PER LA TORTA
Stendete 2/3 dell'impasto a circa 1 cm di spessore e con esso foderate uno stampo a cassetta (26x10,5 cm, h 4 cm) rivestito di carta da forno, lasciando debordare la pasta. Spennellatela con un uovo sbattuto lungo i bordi.
Riempite lo stampo con il ripieno. Stendete la pasta rimasta, appoggiatela sullo stampo, premetela passandovi sopra un matterello, in modo da sigillarla. Rifilate gli eccessi.
Spennellate la torta con l'uovo sbattuto e praticate una fila di fori al centro, pizzicando l'impasto con le forbici; infornate a 190 °C per 45 minuti circa.

PER LE SALSE
Frullate la mozzarella con 130 g di acqua, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio.
Tritate un ciuffo di prezzemolo con un po' di timo e frullatelo con 2 cucchiai di olio.
Servite le salse insieme con la torta di verdure.

!

Se scegliete di preparare la torta con la pasta da pane già pronta, dopo che l'avrete stesa cospargetela con semi di finocchio tritati e passatevi sopra il matterello per farli aderire.

Ortaggi d'inverno al forno

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

800 g 2 finocchi
500 g patata dolce
300 g porro
250 g patate rosse
250 g patate ratte
timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i finocchi, senza staccare la base, e tagliateli a fette. Pulite il porro, eliminando il verde, la base e la prima guaina. Tagliatelo a rocchetti.
Sbucciate la patata dolce e tagliatela a cubetti.
Lavate le patate rosse e le ratte e, senza eliminare la buccia, tagliatele a pezzetti di dimensioni simili.
Sistemate tutti gli ortaggi in una pirofila oppure nella teglia del forno, conditele con un filo di olio, sale, pepe, qualche rametto di timo e infornatele a 190 °C per 30 minuti circa.
Servitele completando a piacere con una macinata di pepe, erbe fresche e spezie.

Piatto della costata **H&M Home**, fondo di tessuto **Designers Guild**.

carni e uova

Costata di maiale con polenta croccante

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Scorciatoia 45 minuti con la polenta già pronta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 4 costate di maiale con l'osso
250 g farina di mais gialla
125 g panna fresca
scalogno – senape
miele – amido di mais
burro comune o chiarificato
rosmarino – birra chiara
olio extravergine di oliva
sale

PER LA POLENTA
Preparate la polenta, versando la farina in 1,2 litri di acqua bollente salata, con un goccio di olio. Cuocete mescolando per circa 35-40 minuti.
Versate la polenta in uno stampo con il bordo alto circa 2 cm, livellatela e lasciatela raffreddare completamente.
Tagliatela a bastoncini e friggeteli in padella con un filo di olio e una noce di burro, per circa 20 minuti, girandoli spesso, su tutti i lati.
PER LA SALSA
Affettate lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio per 3-4 minuti.
Versatevi poi una birra chiara (una lattina da 33 cl); aggiungete 1 cucchiaio di miele, la panna e fate ridurre per circa 20 minuti; alla fine unite 1 cucchiaino di amido di mais, sciolto in 1 cucchiaio di acqua, e fate addensare la salsa per 2 minuti. Spegnete e completate con 1 cucchiaino di senape.
PER LA CARNE
Cuocete le costate in una padella con 30 g di burro spumeggiante e un rametto di rosmarino, voltandole su entrambi i lati, per circa 10 minuti in tutto.
Servite le costate con la salsa e con la polenta croccante.

Stinco di vitello arrosto e cavolo cappuccio

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

2 kg 1 stinco di vitello
1 cavolo cappuccio rosso
1 cipolla rossa
1 mela
limone
burro
brodo vegetale
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale grosso
pepe in grani

Raccogliete in un mortaio un pugno di sale grosso, 1 cucchiaio di grani di pepe e la scorza tritata di 1 limone. Pestate tutto insieme, fino a ottenere un trito profumato.
Cospargete tutta la superficie dello stinco con questo composto, accomodatelo in una teglia, conditelo con un filo di olio e qualche fiocchetto di burro, quindi infornatelo a 200 °C per 1 ora e 20 minuti circa.
Tagliate il cavolo cappuccio a striscioline. Affettate anche la cipolla rossa, sbucciata. Sbucciate la mela e tagliatela a pezzetti.
Rosolate la cipolla con la mela in un'ampia padella con un filo di olio per 2 minuti. Aggiungete il cavolo cappuccio, salatelo e stufatelo per circa 10 minuti bagnandolo con 1 mestolo di brodo vegetale; aggiungete 2 cucchiai di aceto e cuocetelo per altri 10 minuti.
Sfornate lo stinco e toglietelo dalla teglia; stemperate il fondo di cottura con un mestolo di brodo, scaldatelo, quindi filtratelo, ottenendo un sughetto.
Servite lo stinco con il suo sughetto e il cavolo cappuccio.

Uovo in zuppetta di pane con foglie croccanti

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 30 minuti
più 7 ore di marinatura
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g brodo – 70 g foglie di verza
40 g foglie di cavolo nero
16 fette di pane casareccio
4 tuorli – sale – zucchero
Grana Padano Dop
olio extravergine di oliva

PER I TUORLI MARINATI
Mescolate 4 cucchiai di sale con 4 cucchiai di zucchero. Distribuite uno strato di questo misto in una pirofila; adagiatevi sopra i tuorli, ricopriteli completamente con altro sale e zucchero e fateli marinare per 7 ore.
PER LA ZUPPETTA
Cospargete le fette di pane con grana grattugiato; infornatele a 200 °C per 7-8 minuti. Sfornatele e spezzettatele.
Frullatele con il brodo e 1 cucchiaio di olio, ottenendo una zuppetta cremosa.
PER LE VERDURE
Tagliate a pezzi le foglie più esterne di verza, eliminando la parte più dura della costa. Pulite anche qualche foglia di cavolo nero; spennellate tutte le foglie di olio e infornatele a 200 °C per 10-13 minuti.
Togliete i tuorli dal sale, immergeteli in una bacinella di acqua, per sciacquarli. Adagiateli in 4 ciotoline, sopra la zuppetta di pane, completando con le verdure croccanti.

I TUORLI MARINATI

Durante la marinatura con sale e zucchero (1), a poco a poco il liquido contenuto nei tuorli verrà «assorbito» (2) dal misto di sale e zucchero e la consistenza diventerà così elastica e leggermente gommosa.

Spezzatino scottato, frutta e verdura in cocotte

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,3 kg frutta e verdura mista (3 scalogni, 3 piccole carote, 2 topinambur, 1 rapa bianca, 1 rapa gialla, 1 rapa rutabaga, 1 pastinaca, 1 carota gialla, 1 mela, 1 pera)
1,2 kg scamone di manzo
burro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

Lavate senza sbucciarle pera, mela, le rape, le carote, la pastinaca. Tagliatele a pezzettoni.
Sbucciate i topinambur e tagliateli a pezzi; sbucciate gli scalogni e tagliateli a metà.
Tagliate a pezzettoni lo scamone e rosolatelo in una casseruola con 1 cucchiaio di olio, una piccola noce di burro e un pizzico di sale, per 5-6 minuti, girandola in modo da cuocere i pezzi su tutti i lati.
Togliete la carne dalla casseruola, aggiungete ancora un filo di olio e unite tutte le verdure. Fatele rosolare mescolando per 2 minuti, poi bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco, Infine, coprite con 2 litri di acqua e lasciate cuocere coperto per circa 30 minuti.
Servite le verdure con lo spezzatino scottato.

Torta al mandarino e olio di oliva

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g farina
180 g zucchero semolato
160 g zucchero a velo
125 g yogurt naturale
70 g olio extravergine di oliva delicato
50 g amido di mais
12 g lievito in polvere per dolci
4 mandarini non trattati
3 uova – burro – sale

PER LA TORTA
Grattugiate la scorza dei mandarini e mescolatela con lo yogurt.
Mescolate la farina, l'amido di mais e il lievito.
Montate le uova e lo zucchero, finché non otterrete un composto chiaro e spumoso; incorporatevi delicatamente prima l'olio, poi lo yogurt, la farina e un pizzico di sale.
Imburrate uno stampo per budini (ø 19 cm, h 11 cm), spolverizzate il fondo e i bordi con un poco di farina e distribuitevi il composto.
Infornate a 180 °C per 40-45 minuti.
PER LA GLASSA
Sciogliete lo zucchero a velo in 25 g di succo di mandarino e mescolate con una frusta per un paio di minuti.
Sformate la torta, lasciatela raffreddare, quindi pareggiatene la base rifilandola con un coltello.
Irroratela con la glassa al mandarino e decoratela a piacere con fettine di mandarino pelate, kumquat e foglioline di menta.

Doppia torta al cioccolato con caramello alle nocciole

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER LA CROSTATA
350 g farina
150 g zucchero a velo
130 g burro
30 g cacao amaro
4 g caffè solubile
2 uova – sale

PER IL RIPIENO
200 g cioccolato fondente 52%
100 g zucchero semolato
80 g farina
50 g farina di nocciole
50 g burro
5 g lievito in polvere per dolci
2 uova grandi – sale

PER IL CARAMELLO
380 g panna fresca
150 g nocciole pelate
90 g zucchero semolato
50 g cioccolato fondente
20 g miele

PER LA CROSTATA
Pestate leggermente il caffè solubile.
Mescolate il burro morbido con il cacao e lo zucchero a velo; aggiungete il caffè, un pizzico di sale e le uova e, infine, la farina. Avvolgete l'impasto, nella pellicola alimentare e fatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
Spolverizzate il piano di lavoro con farina mescolata a cacao e stendete la pasta frolla con un matterello a uno spessore di 4 mm.
Imburrate una tortiera a fondo mobile (ø 26 cm) e spolverizzatene il fondo e i bordi con un poco di farina mista a cacao. Adagiatevi la pasta frolla, fatela aderire bene e rifilatela.
Coprite la tortiera con la pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per 20 minuti; preparatela poi per la cottura in bianco (nelle foto sopra) e infornatela a 180 °C per 10 minuti circa.

PER IL RIPIENO
Fondete il cioccolato a bagnomaria e amalgamatelo con il burro ammorbidito.
Montate le uova con lo zucchero, finché non otterrete un composto chiaro e un po' spumoso; incorporatevi prima il cioccolato, poco per volta, poi le farine, il lievito e un pizzico di sale.
Distribuite il composto nella crostata e infornate ancora a 180 °C per 20 minuti.
Sfornate la torta e lasciatela raffreddare.

PER IL CARAMELLO
Tostate le nocciole in forno a 180 °C per 7-8 minuti.
Tritate grossolanamente il cioccolato.
Scaldate lo zucchero in una casseruola, finché non si sarà dorato.
Scaldate leggermente 130 g di panna in un pentolino e versatela nello zucchero, mescolando per un paio di minuti, finché non otterrete un caramello liscio; incorporatevi, prima il cioccolato tritato e poi 100 g di nocciole tostate e il miele.
Tritate le nocciole rimaste.
Montate 250 g di panna fresca.
Distribuite sulla torta il caramello alle nocciole e le nocciole tritate e servite accompagnando con la panna montata.

PREPARARE LA CROSTATA PER LA COTTURA IN BIANCO
Bucherellate la pasta frolla con i rebbi di una forchetta (1), rivestitela con carta da forno e copritela con uno strato di apposite sferette di ceramica (2) o di fagioli secchi. In questo modo la pasta non si gonfierà durante la cottura.

Fondo di tessuto della doppia torta **Sans Tabù**; vassoio dei biscotti **La DoubleJ**.

Biscotti con fiocchi di avena e cocco

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20-22 PEZZI

160 g farina
120 g burro
90 g fiocchi di avena
80 g zucchero di canna
80 g zucchero semolato
80 g cocco grattugiato
5 g bicarbonato
5 g lievito in polvere per dolci
1 uovo
½ baccello di vaniglia

Aprite il baccello di vaniglia per il lungo ed estraete i semi.
Amalgamate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero semolato, lo zucchero di canna e la vaniglia. Incorporate poi l'uovo e, infine, la farina, il bicarbonato, il lievito, il cocco grattugiato e i fiocchi di avena, continuando a mescolare, finché non otterrete un impasto compatto.
Dividete l'impasto in 20-22 palline di 30 g ciascuna e adagiatele su una teglia rivestita con carta da forno, ben distanziate l'una dall'altra. Appiattitele in forma di biscotto rotondo e cuocetele a 180 °C in forno ventilato per circa 20 minuti. Sfornate i biscotti, lasciateli raffreddare, cospargeteli a piacere di zucchero a velo e serviteli.
Da sapere Potete sostituire i fiocchi di avena con fiocchi di quinoa o di riso e la vaniglia con ½ cucchiaino di scorza di arancia grattugiata. Riposti in una scatola di metallo, i biscotti si conservano per 5-7 giorni.

Plum cake alle pere e amaretti con crumble

Cuoca Maria Andrea Donati
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15-17 PEZZI

PER IL CRUMBLE
200 g burro
150 g farina 00
150 g farina di mandorle
100 g zucchero semolato
PER I PLUM CAKE
300 g pere Abate non trattate
230 g zucchero di canna
200 g farina 00
100 g olio di semi
80 g yogurt naturale
60 g biscotti amaretti secchi
60 g noci sgusciate
25 g liquore amaretto o rum
8 g lievito in polvere per dolci
3 uova
1 limone
burro
cannella in polvere

PER IL CRUMBLE
Mescolate le farine e lo zucchero, quindi amalgamatevi il burro, freddo di frigorifero, tagliato a pezzetti.
Frullate tutto, finché non otterrete un composto di consistenza sabbiosa. Lasciatelo riposare in frigorifero.
PER I PLUM CAKE
Grattugiate le pere a scaglie tenendo la buccia e mescolatele con una punta di cucchiaino di cannella, il liquore e tutta la scorza grattugiata del limone.
Tritate grossolanamente le noci e gli amaretti tenendoli separati.
Mescolate la farina e il lievito.
Amalgamate lo yogurt con l'olio e lo zucchero di canna; unite 1 uovo e 2 tuorli, le noci e le pere, mescolando bene, quindi, incorporate la farina, continuando a mescolare con una spatola, e, infine, gli amaretti tritati.
Montate a neve 2 albumi e incorporateli con delicatezza all'impasto.
Imburrate 15-17 stampini rettangolari (9x5 cm, h 4 cm) e spolverizzateli con un po' di farina; distribuitevi l'impasto fino a ¾ dell'altezza, quindi completate con 1 cucchiaio abbondante di crumble e cuocete a 170 °C, in modalità ventilata, per 25-30 minuti.
Sformate i plum cake, lasciate raffreddare e serviteli, decorando a piacere con fettine di pera.

carta degli abbinamenti

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Tartara di baccalà pag. 32 **Carpaccio di cavolfiore** pag. 33

Bollicine fragranti, come quelle del **Prosecco**, per accompagnare antipasti e piatti con verdure. Il **Brut Millesimato 2017 Sior Carlo** di **V8+** è elegante e profuma di pera. *11,50 euro. ottopiuvineyards.it*

Orzotto alla curcuma pag. 36 **Ortaggi al forno** pag. 42

Delicato, fruttato e fresco: ecco l'identikit del bianco adatto con queste ricette. L'**Orvieto Classico 2017** di **Ruffino** ha piacevoli profumi di agrumi, mela e salvia. *6 euro. ruffino.com*

Zucca al cucchiaio pag. 39

La nota dolce di questo piatto vuole la morbidezza dell'**Asti Secco**. Il **Five Stars** di **Bosca** ci è piaciuto per l'effervescenza delicata e il sapore di pompelmo e mandorla. *7 euro. bosca.it*

«Spezzatino» scottato pag. 46

Un rosso vellutato e fruttato accompagna bene il nostro spezzatino. Per gli intensi aromi di ciliegia e spezie dolci e per la grande versatilità in tavola a noi è piaciuto il **Campofiorin 2015** di **Masi**. *14 euro. masi.it*

Budini di cardi pag. 33 **Ravioli alla rucola** pag. 35

Indispensabile un bianco di «carattere» con verdure amare. Per noi è il piemontese **Derthona 2017** di **Vigneti Massa**, un **Timorasso** da manuale, fine e piacevolissimo. *21 euro. tel. 013180302*

Sauté di gamberoni pag. 37

Il carattere minerale di un **Vermentino** crea un piacevole contrasto con la dolcezza dei gamberoni. Provate il **Boceda 2017** dell'**Azienda Agricola Zangani**, fresco e persistente. *18 euro. zangani.it*

Costata di maiale pag. 43

Una **birra bianca**, con profumi di agrumi e spezie, va bene con le carni di maiale. Ottima scelta è la **Saggia** di **Birra dell' Eremo** di Assisi, con aromi di coriandolo e arancia. *4,50 euro, 33 cl. birradelleremo.it*

Torta al mandarino pag. 47 **Biscotti** pag. 49

I profumi agrumati di un **Fior d'Arancio** si accordano alla glassa al mandarino della torta e alla fragranza dei biscotti. Il **2017** di **Il Filò delle Vigne** è tra i migliori dei Colli Euganei. *12,50 euro. ilfilodellevigne.it*

Calamarata pag. 35

L'effervescenza e il sapore fruttato di un **Lambrusco di Sorbara** sono ideali per un primo con zucca e salsiccia. Provate con l'**Omaggio a Gino Friedmann 2018** di **Cantina di Sorbara**. *12 euro. cantinadicarpiesorbara.it*

Sarago con salsa di noci pag. 38

Una birra prodotta con l'aggiunta di ribes, come la **Padosé** di **Birrificio Italiano**, valorizza il nostro sarago. Raffinata e fresca, ha una bevibilità molto invogliante. *18 euro, 75 cl. birrificio.it*

Stinco di vitello arrosto pag. 45

Rosso, fresco e pieno di carattere, come i vini a base di **sangiovese**. Ecco il calice giusto con il vitello al forno. Un campione di tipicità e gradevolezza è il **Pian del Ciampolo 2016** di **Montevertine**. *16 euro. montevertine.it*

Doppia torta al cioccolato pag. 48

Con i dolci al cioccolato serve un vino dalla struttura importante. Provate l'abbinamento con il **Merlino 16/02** di **Pojer&Sandri**, un rosso da uve lagrein, fortificato con l'aggiunta di brandy trentino. *26 euro. pojeresandri.com*

Pasta e crema di broccoli pag. 36 **Torta di pane** pag. 41

Le ricette dove sono protagonisti pesci, erbe e agrumi stanno bene con i bianchi siciliani, come il **Grillo**. Il **Lalùci 2017** di **Baglio del Cristo di Campobello** spicca per eleganza e sapidità. *14,50 euro. cristodicampobello.it*

Pescatrice in crosta pag. 38 **Cime di rapa** pag. 40

Per pesci e verdure saporite, scegliete il **rosato** (invece del bianco). Il **2017** di **Ciù Ciù**, da uve sangiovese e montepulciano, è prodotto con agricoltura biologica. *8 euro. ciuciuvini.it*

Uovo in zuppetta di pane pag. 45

Con i profumi di frutta, sottobosco e spezie, il **Gamay** è un rosso che merita di essere conosciuto. Il **Divina Villa 2017** di **Duca della Corgna** nasce sul lago Trasimeno ed è un grande amico della tavola. *10,50 euro. ducadellacorgna.it*

Plum cake alle pere e amaretti pag. 49

Arriva da **Pantelleria** il **passito** giusto per accompagnare il nostro dolce. Il **Ben Ryé 2016** di **Donnafugata**, anno dopo anno, si conferma tra i più buoni. *25 euro, 37,5 cl. donnafugata.it*

GIOVANI, CARINI E

Insieme nella vita e in cucina, dove tutto è iniziato. Isabella Potì e Floriano Pellegrino rispondono a un questionario proustiano incrociato. Tra anatre frollate, stelle e romanticismi agrodolci. Perché «l'essenziale è visibile al gusto»

di SARA TIENI

ISABELLA la silenziosa

Si presenti.
«Isabella Potì, 23 anni, cuoca, pasticciera e cofondatrice del ristorante Bros', di Lecce, una stella Michelin. Fidanzata con Floriano Pellegrino».
Tre aggettivi per descrivere Floriano.
«Di cuore, pragmatico e sognatore. Per lui "l'essenziale è visibile al gusto"».
Il primo incontro, dove?
«In un ristorante in Puglia. Mi colpì subito la sua passione. Si vedeva da come gli brillavano sempre gli occhi».
Il miglior piatto di Floriano?
«Il suo blend di cipolla, un'insalata acidula di varie tipologie di cipolla, di volta in volta completato con uva, amarene o altra frutta di stagione».
Quale suo pregio la colpisce di più?
«Floriano ha un palato pazzesco, frutto di allenamento e istinto. Solo pensando agli ingredienti, riesce a capire quali sapori stanno meglio insieme».
E difetti culinari?
«È un impulsivo: vorrebbe accelerare tutto (*ride*, ndr). Questo nel cambio di menu può essere un problema: i clienti si affezionano a certi piatti, bisogna dargli tempo per scoprire, abituarsi».
Qual è il suo mantra, in cucina?
«Ordine e silenzio. Sono una taciturna».
Il suo menu ideale?
«Un antipasto di verdure piuttosto acido, un piatto di pasta secca, un secondo di selvaggina e ovviamente un dessert».
Il piatto più «moderno»?
«Un ceviche fenomenale assaggiato al ristorante Metamorfosi, a Roma: invitava a mangiarne sempre di più. Che alla fine è la miglior dote di un piatto».
L'ingrediente da condividere?
«Sicuramente il pane. I pizzi, in particolare, delle focacce condite con olio, cipolla e pomodoro, tipiche pugliesi. Si mette sulla tavola, ognuno poi ne strappa via via un pezzettino».
Parola più usata in cucina?
«"Pulire!" e "Marcia!", ovvero l'esortazione che si usa per indicare al personale di sala che un piatto è pronto per uscire dalla cucina».
Che cosa mangeremo in futuro?
«Dopo la cucina nordica e quella molecolare, sarà il gusto, più che la forma, a dettare legge. Un gusto più concentrato, che ci riporterà alle sensazioni dell'infanzia ma sarà straordinariamente moderno».
Nel suo futuro che cosa c'è?
«Dopo i Bros', nuove aperture. Vorrei lavorare in mezzo alla natura, sono cresciuta tra animali e piante. Ecco, vorrei tornare lì».

FOTO GIACOMO BRETZEL

Piatto manifesto

Pomodoro *de 'mpisa*, burrata, agrumi

«Si tratta della nostra rappresentazione della burrata, ingrediente-simbolo della Puglia. L'abbiamo trasformata in sottili sfere che sembrano esplodere sul palato. Gli abbiniamo un concentrato a freddo di pomodoro *de 'mpisa*, tipico di qui, e un olio di agrumi; infine, proprio perché da noi non si butta via niente, completiamo le sfere con una polvere ottenuta dalle bucce essiccate del pomodoro».

(MOLTO) OCCUPATI

FLORIANO il «cattivo» ma di cuore

Si presenti.
«Floriano Pellegrino, 28 anni, cuoco al ristorante di famiglia, i Bros', a Lecce. Compagno di Isabella».
Tre sapori per descrivere Isabella.
«Acida, amara, salmastra».
Il primo incontro, dove?
«In un locale di Lecce, lei stagista, io consulente. Notai la sua grande determinazione e resistenza alla fatica».
Piatto preferito di Isabella?
«Carota, mandarancio e cardamomo».
Miglior pregio della sua fidanzata?
«La costanza. Ed è paziente».
Difetti?
«Non è abbastanza cattiva (*ride*, ndr), diciamo severa, come me».
Qual è il suo mantra, in cucina?
«Background gustativo contro qualsiasi omologazione culinaria».
Il suo menu ideale?
«Ispirato alla mia terra, la Puglia: un'insalata acida per iniziare, carne o pesce e

frutta fresca per finire».
Il piatto immortale?
«Pasta al pomodoro. E poi il foie gras dello chef René Redzepi, il mio mentore».
L'ingrediente da condividere?
«Il limone, entrambi siamo un po' acidi».
Parola più usata in cucina?
«Si può dire? "Fucking!". C'è anche in menu: il *Fucking Cold Egg* di Isabella è un dessert in carta dal 2013. Le parole le uso come uno psicologo, per spronare».
La cucina mondiale dove sta andando?
«Ovunque. Parola d'ordine: essere cittadini del mondo. Cosmopoliti e radicati».
Per che cosa si emoziona?
«Per la stella Michelin, per esempio. Mi hanno telefonato prima del servizio del pranzo. Ho aspettato che la brigata finisse di lavorare, li ho radunati e poi li ho spruzzati tutti con lo Champagne».
Lei e Isabella avete annunciato che vi sposerete: romantici?
«L'abbiamo deciso insieme, un giorno, a casa. Niente di eclatante, siamo due "freddi", noi. Io mi commuovo per altre cose, una pasta e patate perfetta, una nuova ricetta».
Quale?
«L'anatra frollata nell'orzo fermentato. Mio zio lo dà da mangiare ai cavalli. Dona alle carni un aroma pazzesco: l'ho scoperto facendo qualche esperimento e lì, lo confesso, mi è scesa una lacrima di commozione». ■

ANNO NUOVO MODA NUOVA

Questa volta a Capodannno **cotechino e lenticchie** si mangiano sorseggiando un **cocktail**. Quattro cuochi e quattro bartender di Roma ricreano e abbinano per noi gli immancabili del veglione. Come non li avete mai assaggiati

di ANGELA ODONE
foto ANDREA DI LORENZO

DRINK KONG

Aperto da pochi mesi, questo cocktail bar è già un punto di riferimento a Roma. La sintonia gastro-alcolica che lega il bartender al cuoco si percepisce nel menu di **Marco Morello** dove tutti i piatti sono ideati come «side» per far brillare i drink di **Patrick Pistolesi**.

Gua bao

Cuoco Marco Morello
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

PER I BAO
250 g farina – 150 g latte
15 g zucchero – 15 g olio di semi
3 g lievito di birra fresco
PER LA CREMA DI LENTICCHIE
300 g lenticchie gialle decorticate
cipolla
coriandolo fresco tritato
curcuma in polvere
cumino in polvere – sale
olio extravergine di oliva
PER IL COTECHINO
400 g 1 cotechino lessato
succo di yuzu – sakè
olio di sesamo
PER COMPLETARE
cacao amaro – erba cipollina

PER I GUA BAO
Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico; copritelo con un canovaccio umido e fatelo riposare per almeno 20 minuti, poi dividetelo in 6 panetti. Stendeteli dando loro una forma oblunga, ripiegateli a mo' di «libretto», disponeteli all'interno di uno o più cestelli per la cottura a vapore e lasciateli lievitare coperti per 30 minuti circa.
Portate a ebollizione una casseruola di acqua, appoggiatevi sopra i cestelli e cuocete i gua bao a vapore per 20-25 minuti. Toglieteli dal cestello, fateli intiepidire e copriteli con un foglio di carta da forno.
PER LA CREMA DI LENTICCHIE
Soffriggete in poco olio 1 cucchiaio di cipolla tritata finemente, aggiungete tutti gli ingredienti (dosando sale e aromi secondo il vostro gusto), coprite di acqua e stufate per almeno 30 minuti.
Frullate tutto con un filo di olio e poca acqua ottenendo un composto cremoso.
PER IL COTECHINO
Sbriciolate il cotechino e conditelo con un'emulsione fatta con olio di sesamo, succo di yuzu e una spruzzata di sakè.
PER COMPLETARE
Farcite i gua bao con la crema di lenticchie, il cotechino e, se serve, ancora qualche goccia di emulsione.
Finite con cacao ed erba cipollina.

Ziggy Stardust

Bartender Patrick Pistolesi
Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

50 ml Cognac Merlet Eau de Vigne
20 ml triple sec Merlet Trois Citrus
10 g acido citrico – 5 g acido malico (trovate entrambi in farmacia) in alternativa 15 g di succo di limone
5 ml sciroppo di zucchero
bitter al pompelmo
blu curaçao – ghiaccio
zucchero semolato
scorza di pompelmo rosa

Mettete un calice a tulipano in freezer mentre preparate il cocktail, in modo che sia freddo quando lo servirete.
Sciogliete l'acido citrico e quello malico in 250 g di acqua ottenendo così l'acido di lime. Versatene 15 g nel mixing glass.
Raccogliete tutti i liquidi (escluso il blu curaçao) e 4 gocce di bitter nel mixing glass con gli acidi (o il succo di limone), unite il ghiaccio e mescolate per raffreddare.
Immergete il bordo del calice, per 2 cm, nel blu curaçao e poi nello zucchero semolato per un effetto cromatico degradante.
Filtrate il cocktail nel calice e decoratelo con la scorza di pompelmo.

Chorizo di San Silvestro e crema di lenticchie

Cuoca Sarah Bugiada
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL CHORIZO
- **250 g tagli poveri del maiale (testa, musetto, orecchie, collo, cotenna)**
- **150 g polpa di maiale**
- **100 g interiora di maiale (fegato, cuore, lingua)**
- **peperoncino tipo guajillo**
- **cumino – chiodi di garofano**
- **peperoncino in polvere**
- **aceto di vino bianco**
- **aglio – sale**

PER LA CREMA DI LENTICCHIE
- **100 g lenticchie secche**
- **1 patata piccola a tocchetti**
- **1 carota tritata – 1 cipolla tritata**
- **mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro) – sale**
- **brodo vegetale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

PER IL CHUTNEY DI MANGO
- **100 g polpa di mango**
- **25 g zucchero**
- **25 g cipolla bianca a fettine**
- **15 g zenzero fresco**
- **aceto di vino bianco – sale**
- **olio extravergine di oliva**

PER COMPLETARE
- **100 g panna acida**
- **succo di lime – cialda di riso**
- **erbe aromatiche – sale**

LA PUNTA

Mecca degli estimatori della cultura latinoamericana, questa insegna propone i distillati e i piatti dell'autentica tradizione messicana. In cucina la solare e brava **Sarah Bugiada** e dietro al bancone **Filippo De Martino**, fin dall'apertura, nel settembre 2016.

PER IL CHORIZO
Tritate i tagli poveri abbastanza finemente e macinate invece molto finemente la polpa e le interiora. Raccogliete tutto in una ciotola, mescolate, salate e condite dosando spezie, aglio e peperoncino secondo il vostro gusto. Aggiungete un cucchiaio di aceto, mescolate ancora, poi formate un salsicciotto, avvolgetelo e sigillatelo nella pellicola alimentare adatta alla cottura (oppure in un budello). Forate leggermente la pellicola e lessate il chorizo nell'acqua fremente per almeno 2 ore. Scolatelo, eliminate la pellicola e tagliatelo a fette.
PER LA CREMA DI LENTICCHIE
Rosolate la carota, la cipolla e la patata con il mazzetto aromatico in un paio di cucchiai di olio per 2-3 minuti. Unite le lenticchie e bagnate con brodo vegetale fino a coprire. Salate, pepate, riducete la fiamma e cuocete finché non saranno morbide (ci vorranno almeno 40 minuti); se necessario, unite a mano a mano un poco di brodo.
Eliminate il mazzetto e frullate in crema; aggiustate di sale e pepe.
PER IL CHUTNEY DI MANGO
Stufate la cipolla in poco olio fino a quando non diventerà trasparente, poi unite la polpa di mango, lo zenzero a dadini e lo zucchero; aggiungete un cucchiaio di aceto e un pizzico di sale.
Riducete la fiamma al minimo, cuocete per 30 minuti, infine frullate in crema.
PER COMPLETARE
Montate la panna acida con il succo di ½ lime e un pizzico di sale. Per non rischiare di farla «impazzire», conviene usare la frusta a mano.
Disponete la cialda di riso nei piatti, distribuitevi la crema di lenticchie, accomodatevi sopra le fette di chorizo e completate con il chutney di mango e qualche goccia di panna acida. Decorate con foglioline di erbe aromatiche a piacere. Sarah Bugiada ha usato acetosella rossa e mizuna (detta senape giapponese), entrambe leggermente piccanti.

El barrio

Bartender Filippo De Martino
Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

- **45 ml mezcal – 20 ml succo di lime**
- **15 ml chutney di mango e pepe rosa o composta di mango**
- **10 ml succo di arancia**
- **soda di zucca e zenzero**
- **pepe rosa**
- **peperoncino in polvere**
- **fettine di zucca disidratata**
- **ghiaccio – sale di Maldon**

Mescolate in un piattino sale e peperoncino in polvere. Bagnate il bordo del bicchiere e immergetelo per metà nel sale con il peperoncino in modo da formare la cosiddetta «crusta».
Raccogliete nello shaker con il ghiaccio il mezcal, il succo di lime, quello di arancia e il chutney di mango.
Shakerate energicamente per una decina di secondi, aprite lo shaker, fermate il ghiaccio con lo strainer e filtrate attraverso un colino fine nel bicchiere con la crusta piccante (questo doppio filtraggio è detto «double strain»). Colmate con la soda e decorate con pepe rosa e fettine di zucca.

Gnocchi di lenticchie con cotechino morbido e croccante

Cuoco Andrea Sangiuliano
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI GNOCCHI
400 g lenticchie lessate
100 g farina 00
100 g semola di grano duro rimacinata
2 tuorli – sale
PER IL RAGÙ E LE CHIPS DI COTECHINO
400 g 1 cotechino lessato
200 g brodo ristretto
30 g cipolla a cubetti
30 g carota a cubetti
20 g sedano a cubetti
20 g triple sec
scorza di 1 arancia a filetti
olio extravergine di oliva
zucchero – sale

PER GLI GNOCCHI
Setacciate le lenticchie e impastatele con la farina, la semola, i tuorli e un pizzico di sale fino a ottenere un composto morbido. Dividetelo in filoncini (ø 2 cm), tagliateli in tocchetti di 2 cm e rigateli sui rebbi della forchetta.
PER IL RAGÙ E LE CHIPS DI COTECHINO
Sbollentate la scorza di arancia per tre volte, cambiando sempre l'acqua. Alla fine unite un paio di cucchiai di zucchero, lasciate in infusione per 15-20 minuti, quindi scolatele e asciugatele delicatamente con carta da cucina.
Ricavate dal cotechino una dozzina di fettine sottili, arrostitele fino a renderle croccanti come chips e tenetele da parte. Riducete in dadini il resto del cotechino.
Rosolate le verdure in un velo di olio per qualche minuto, poi unite i dadini di cotechino, profumate con il triple sec e qualche filetto di scorza di arancia. Bagnate con il brodo ristretto, cuocete per qualche minuto e regolate di sale.
Lessate gli gnocchi, lasciate che vengano a galla e dopo 1-2 minuti di cottura scolateli direttamente nella padella con il ragù. Saltate tutto per meno di 1 minuto e distribuite nei piatti. Completate con le chips di cotechino, il fondo di cottura e le scorze di arancia rimaste.

CHORUS CAFÉ

Marmi e ori dominano in questo locale che si affaccia su via della Conciliazione. **Andrea Sangiuliano** è il cuoco e il pluripremiato **Massimo D'Addezio** il bartender: se amate il Martini cocktail, qui ne berrete uno dei migliori della città (garantisce il marchio Bond Bar).

Pink & White Lady

Bartender Massimo D'Addezio
Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

40 ml gin
30 ml triple sec
20 ml succo di limone
5 ml albume
5 grani di pepe della Tasmania
1 chiodo di garofano
ghiaccio

Raffreddate la coppa tenendola in freezer.
Raccogliete i grani di pepe e il chiodo di garofano nello shaker e frantumateli delicatamente con un pestello, poi unite il gin, il triple sec, il succo di limone e lasciate in infusione per circa 1 minuto.
Unite l'albume e alcuni cubetti di ghiaccio e shakerate energicamente per 25-30 secondi. Aprite lo shaker, fermate il ghiaccio con lo strainer e filtrate nella coppa ghiacciata attraverso un colino fine.

Ravioli di cotechino in brodo di lenticchie

Cuoco Marco Martini
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL BRODO DI LENTICCHIE
500 g lenticchie secche
100 g pomodori pelati – 3 carote
1 gambo di sedano – alloro
1 cipolla bionda – rosmarino
olio extravergine – aglio
PER LA PASTA E IL RIPIENO
500 g farina
300 g 1 cotechino già cotto
5 tuorli – 1 uovo – sale
PER COMPLETARE
3 funghi secchi – maggiorana

PER IL BRODO DI LENTICCHIE
Rosolate sedano, carote, cipolla a dadini in un velo di olio con uno spicchio di aglio, alloro e rosmarino; unite le lenticchie, bagnate con 2 litri di acqua e aggiungete i pelati. Portate al bollore, riducete la fiamma al minimo e dopo 2 ore spegnete.
Filtrate tutto con un colino, ricavando il brodo di lenticchie; tenetelo in caldo. Le lenticchie rimaste saranno perfette da frullare (eliminando gli aromi) per preparare una vellutata oppure un pâté cremoso.
PER LA PASTA E IL RIPIENO
Impastate la farina con i tuorli, l'uovo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto sodo e liscio, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Sbriciolate il cotechino e mescolatelo ottenendo un ripieno malleabile.
Stendete la pasta in sfoglie sottili, ritagliatevi dei quadrati di 5 cm di lato, disponete al centro di ogni quadrato una noce di ripieno e chiudete i ravioli.
PER COMPLETARE
Lessate i ravioli in acqua bollente salata, scolateli, distribuiteli nei piatti e bagnateli con il brodo caldo; aggiungete i funghi secchi sbriciolati finemente e foglioline di maggiorana.

MARCO MARTINI RESTAURANT
Marco Martini guida la cucina del ristorante stellato che porta il suo nome e **Daniele Gentili** è il manager del cocktail bar. Lavorano in coppia da anni e tutte le loro proposte, come già si vede dai bozzetti preparatori, scaturiscono da una vera osmosi tra cucina e bar.

Nerone Reloaded

Bartender Daniele Gentili
Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL

25 ml Jack Daniel's Single Barrel
25 ml Bitter Campari
8 ml Sherry – 8 ml Marsala
5 ml amaro Braulio – ghiaccio
5 ml sciroppo di zucchero
spuma di birra alla camomilla
carbone vegetale in polvere
buccia di pomodoro

Raccogliete nel mixing glass o in un bicchiere di grandi dimensioni 5-6 cubetti di ghiaccio, lo sciroppo di zucchero e tutti gli alcolici, tranne la spuma. Mescolate con un barspoon (cucchiaino lungo) per alcuni secondi in modo da raffreddare bene i liquidi, quindi filtrate in bicchiere tipo old fashioned con nuovo ghiaccio.
Completate con la spuma di birra e decorate con il carbone vegetale e una buccia di pomodoro essiccata in forno.

SPAZIO ALL'ARTE DELLA TAVOLA

Il trend dell'inverno è ispirarsi alla natura più selvaggia per indossare quella fierezza sensuale che invidiamo alla savana. Anche a casa. Dove uno spazio vissuto nel quotidiano come la sala da pranzo può trasformarsi in un angolo elegante e pieno di fascino. Nata dalla creatività della stilista Anna Molinari, **Blumarine Home Collection** gioca con textures tono su tono e garbati richiami animalier. Atmosfere romantiche, sofisticate e contemporanee si incontrano nella fiandra in jacquard operato in cotone 100%. Proposte che riaccendono l'attenzione sull'importanza dei dettagli per trasformare un oggetto semplice come la tovaglia in una vera e propria tela dove disegnare ogni giorno lo scenario perfetto per i nostri momenti più belli.

A CENA CON LEONARDO

Per celebrare il cinquecentenario vinciano, vi invitiamo ad assaggiare i piatti che il maestro condivideva ogni giorno con i suoi allievi. Rinfrescando il palato con un'acqua profumatissima

di **MARINA MIGLIAVACCA**
ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi ricette **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **ALESSANDRA SALARIS**

ZANZARELLI IN BRODO DI CARNE

ORO ROSSO

Sulla tavola di Leonardo la minestra non mancava mai: questa semplice stracciatella (che i lombardi chiamavano «pangrattato maritato», perché si «sposava» con formaggio e uova) è impreziosita dallo zafferano che ne accende il colore, secondo la tradizione rinascimentale.

Terrina in cotto degli zanzarelli **Muubs**, tovagliolo di lino **Designers Guild**; tagliere in legno delle uova **100FA**, ciotola della salsa **Raw Milano**, tessuto **Designers Guild**.

BUONO PER IL PENNELLO

Oltre che in cucina, l'uovo veniva usato come «legante» per i colori in pittura, ma gli artisti come Leonardo lo apprezzavano anche per la sua forma perfetta. Qui si serve con una salsa al mosto cotto, ingrediente allora comune, che dava a tanti piatti una nota dolce e leggermente agra.

UOVA RIPIENE

Forse non tutti sanno che a Leonardo piaceva mettere ogni cosa per iscritto: ci ha lasciato migliaia di pagine fitte di appunti, disegni, idee, progetti, annotazioni di vita quotidiana. Così sono arrivate fino a noi anche delle **liste della spesa**, di suo pugno o scarabocchiate dagli apprendisti, che ci permettono di sapere che cosa si mangiava ogni giorno alla sua tavola.

Sembra proprio di vedere i giovani assistenti tornare dal mercato con le sporte piene di farina, uova, tanta insalata, funghi, carne, pesce (con una predilezione per la diffusissima anguilla che compare anche nel *Cenacolo*), selvaggina e frutta. Così non abbiamo resistito: dopo aver scelto alcune delle materie prime più ricorrenti nelle liste di Leonardo, rifacendoci al ricettario di Maestro Martino (il cuoco di corte del duca Francesco Sforza che col suo *De arte coquinaria* ha segnato nel XV secolo il passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale), abbiamo cucinato come avrebbero fatto a casa da Vinci.

Questo è un invito a cena speciale dal più grande genio del Rinascimento: possiamo sederci al suo desco quotidiano insieme agli allievi ai quali, tra un boccone e l'altro, il maestro mostrava volentieri come tratteggiare un volto o rifinire un dettaglio.

Leonardo ha scritto anche la ricetta di una bevanda speciale alle rose, ma pasteggiando non disdegnava il **buon vino**: a Milano lo produceva nella vigna che Ludovico il Moro gli aveva donato in segno di stima: a detta degli studiosi era Malvasia di Candia. MARINA MIGLIAVACCA

ARTISTI VEGETARIANI

Il maestro apprezzava le verdure (l'insalata proposta è una ricetta del Platina, umanista gourmet suo contemporaneo), tanto da far pensare che fosse un vegetariano ante litteram; di certo alla sua tavola c'era anche la carne, come questi involtini, magari non per lui ma per i ragazzi di bottega.

Piatto in peltro dell'insalata e bicchiere in peltro dell'acquarosa **100FA**, piatto in pietra degli involtini collezione privata, per l'acquarosa ampolla **Raw Milano** e vassoio in peltro **Enea Bracciali**.

Zanzarelli in brodo di carne

Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo di carne
60 g Grana Padano Dop grattugiato
30 g pangrattato
4 uova – noce moscata
1 bustina di zafferano
sale – pepe

Portate a bollore il brodo di carne; aromatizzatelo con lo zafferano.
Amalgamate le uova con il formaggio e il pangrattato e tuffate il composto in piccole noci nel brodo, mescolando. Cuocetelo finché non comincia a rapprendersi (zanzarelli).
Distribuite il brodo con gli zanzarelli nelle scodelle, regolate di sale e di pepe, completate con una grattugiata di noce moscata e portate in tavola.

Uova ripiene

Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

80 g formaggio fresco tipo robiola
30 g aceto balsamico
25 g uvetta – 20 g mosto cotto
15 g Grana Padano Dop grattugiato
10 uova – zenzero fresco
zafferano in polvere
prezzemolo – menta
cannella in polvere
chiodi di garofano – farina
maggiorana – olio di semi
sale – pepe

PER LE UOVA
Rassodate tutte le uova, sgusciatele, tagliatele a metà per il lungo ed estraete i tuorli.
Ammollate l'uvetta in acqua tiepida e tritatela grossolanamente. Sciogliete ½ bustina di zafferano in 2 cucchiai di acqua tiepida. Tritate un ciuffo di prezzemolo, le foglioline di 2 rametti di maggiorana e 5-6 foglie di menta.
Schiacciate 6 tuorli sodi e mescolateli con la robiola, 20 g di uvetta, il grana grattugiato, lo zafferano, un pizzico di sale, una macinata di pepe, le erbe tritate e 1 albume sodo sminuzzato.
Riempite 12 mezzi albumi sodi con il composto di tuorli; infarinateli e friggeteli in abbondante olio di semi bollente per 20-30 secondi.

PER LA SALSA
Schiacciate gli altri 4 tuorli sodi e mescolateli con l'uvetta rimasta, l'aceto balsamico, il mosto cotto, 1 cucchiaino di cannella, 1 chiodo di garofano pestato, un pezzetto di zenzero fresco tagliato a rondelle e 2-3 cucchiai di acqua. Filtrate la salsa e fatela asciugare sul fuoco per un paio di minuti. Completatela a piacere con stimmi di zafferano.
Servite le uova accompagnandole con la salsa: ciascuno se ne servirà per irrorarle.

Involtini di vitello

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 12 fettine di fesa di vitello
100 g lardo affettato
finocchietto – prezzemolo
maggiorana – burro
semi di finocchio
ravanelli
sale – pepe

Battete il lardo con il coltello amalgamandolo con 6 cucchiai di finocchietto tritato, 1-2 cucchiai di prezzemolo tritato e 1-2 cucchiai di maggiorana tritata, 1 cucchiaino di semi di finocchio pestati, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Spalmate il battuto sulle fettine di vitello, ripiegate i bordi lunghi verso l'interno e arrotolate, formando degli involtini. Chiudeteli con degli stecchini.
Sciogliete in una padella una noce di burro e cuocetevi gli involtini per 4-5 minuti, voltandoli per rosolarli in modo uniforme. Regolate di sale.
Liberateli infine dagli stecchini e serviteli, accompagnandoli con ravanelli tagliati a spicchi.

Insalata di Leonardo

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

90 g 1 cuore di lattuga
80 g crescione
40 g tarassaco
40 g rucola
40 g borragine
40 g cavolo spigarello
30 g radicchio rosso selvatico
menta
finocchietto
prezzemolo
cerfoglio
olio extravergine di oliva
aceto – sale

Mondate tutte le verdure, tuffandole via via in acqua fredda.
Scolatele e asciugatele.
Mescolatele quindi con le foglie di un mazzetto di menta, di un ciuffo di prezzemolo e di uno di cerfoglio; aggiungete 1 cucchiaio di finocchietto fresco sminuzzato.
Condite con sale, olio e aceto e completate a piacere con chicchi di melagrana.

Acquarosa

Impegno Facile
Tempo 10 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

80 g zucchero
2 limoni
boccioli di rosa essiccati edibili
acqua di rose – alcol 90°

Mescolate in una brocca 1 litro di acqua con lo zucchero, il succo dei limoni, 4 cucchiai di boccioli di rose, 2 cucchiai di acqua di rose e 1 bicchiere di alcol. Coprite e lasciate riposare in un luogo buio e fresco per almeno 3 ore.
Filtrate la bevanda e servitela.

ALLA MODA DEI TURCHI
L'unica ricetta scritta da Leonardo è quella di una bevanda esotica dolce a base di petali di rosa che le davano un delizioso colore. Lo zucchero, pregiato e raro, era venduto dagli speziali in pani per lo più di forma conica; quello sfuso era detto «polvere di Cipro».

ACQUAROSA

TIRIAMOCI UN PO' SU

AL CIOCCOLATO

È il dolce più amato, più conosciuto e più venduto del pianeta: ecco a voi il tiramisù, classico e in tre varianti. Tra creme e savoiardi, il campione mondiale di cioccolateria

ricette DAVIDE COMASCHI, testi ANGELA ODONE, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Alzata del tiramisù al cioccolato **Ichendorf**.

Classico in pirofila

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 14 PERSONE

PER LA CREMA AL MASCARPONE
1 kg mascarpone
400 g zucchero
12 tuorli
PER COMPORRE IL TIRAMISÙ
20 tazzine di caffè espresso
16 savoiardi morbidi grandi
cacao amaro

PER LA CREMA AL MASCARPONE
Montate i tuorli e lo zucchero per almeno 10 minuti con le fruste elettriche oppure con la planetaria fino a quando non otterrete un composto spumoso e molto chiaro.
Unite il mascarpone e continuate a montare per non più di 5 minuti: all'inizio molto lentamente poi aumentando di poco la velocità.
PER COMPORRE IL TIRAMISÙ
Stendete uno strato di crema al mascarpone in una pirofila (35x28 cm).
Bagnate i savoiardi nel caffè non zuccherato. Strizzateli premendoli con attenzione così da eliminare il liquido in eccesso. Per non romperli, usate una paletta quando li sollevate dal caffè.
Disponetene 8 sulla crema, uno accanto all'altro, così da formare il primo strato.
Ricopriteli di crema, proseguite con altri 8 savoiardi bagnati nel caffè, finite con un generoso strato di crema e spolverizzate con cacao amaro.
Sigillate la pirofila con la pellicola e ponetela a raffreddare in frigo per non meno di 4 ore.

La fotoricetta

Al cioccolato

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 4 ore di raffreddamento
Scorciatoia 50 minuti più 4 ore di raffreddamento con 600 g di crema pasticciera pronta

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

PER LA CREMA PASTICCIERA
500 g latte
120 g zucchero
100 g tuorli
60 g amido di mais
PER LA CREMA AL MASCARPONE
500 g mascarpone
280 g crema pasticciera
200 g panna fresca
5 g gelatina alimentare in fogli
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
400 g panna fresca
300 g crema pasticciera
300 g cioccolato fondente al 60%
200 g mascarpone
PER COMPORRE IL TIRAMISÙ
savoiardi secchi o morbidi
caffè espresso
cacao amaro

PER LA CREMA PASTICCIERA
Amalgamate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais; scaldate il latte fino al bollore, poi versatelo a filo sui tuorli; mescolate bene, scaldate fino alla temperatura di 82 °C, cioè fino a quando la crema non comincerà ad addensarsi, senza però bollire.
PER LA CREMA AL MASCARPONE
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Pesate 280 g della crema pasticciera che avete preparato e, mentre è ancora calda, scioglietevi la gelatina strizzata. Mescolate bene, quindi frullate con il mixer a immersione.
Montate la panna con il mascarpone e incorporatela alla crema, mescolando delicatamente.
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Tritate il cioccolato, raccoglietelo in una ciotola, versatevi sopra 300 g di crema pasticciera ancora calda e mescolate finché non si sarà sciolto. Frullate con il mixer a immersione.
Montate insieme panna e mascarpone e uniteli alla crema al cioccolato.
PER COMPORRE IL TIRAMISÙ
Distribuite uno strato di crema al cioccolato in una grande coppa, disponetevi sopra i savoiardi bagnati nel caffè e copriteli generosamente con altra crema al cioccolato.
Create un nuovo strato, anche doppio se volete, di savoiardi inzuppati nel caffè e completate con la crema al mascarpone.
Sigillate la coppa con la pellicola e mettetela a raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
Decorate con trancetti di savoiardi ricoperti di cacao: appoggiateli sul tiramisù appena prima di servirlo.

Scomposto

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g mascarpone
400 g zucchero
200 g albume
30 savoiardi
10 tazzine di caffè espresso
cacao amaro
STRUMENTO CONSIGLIATO
termometro

Preparate uno sciroppo cuocendo lo zucchero con 100 g di acqua; quando lo sciroppo sarà arrivato alla temperatura di 105 °C, iniziate a montare gli albumi (utilizzate le fruste elettriche oppure l'impastatrice planetaria).
Continuate a cuocere lo zucchero e quando il termometro segnerà 118 °C, toglietelo dal fuoco e versatelo a filo negli albumi, sempre montandoli, finché la meringa non sarà diventata fredda.
Incorporate il mascarpone alla meringa montando brevemente con la frusta e poi mescolando delicatamente con la spatola per non smontare il composto.
Disponete in ogni piatto 3 savoiardi, una tazzina di caffè espresso appena fatto e un paio di generose cucchiaiate di crema. Completate con una spolverata di cacao amaro.

Al caramello salato

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 5 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA CREMA AL CARAMELLO SALATO
460 g panna fresca
120 g zucchero – 50 g burro
8 g gelatina alimentare in fogli
2 g sale
PER LA CREMA AL MASCARPONE
500 g mascarpone
200 g zucchero
6 tuorli
PER COMPORRE IL TIRAMISÙ
savoiardi
arachidi tostate
noci macadamia tostate
caffè espresso
STRUMENTO CONSIGLIATO
termometro

PER LA CREMA AL CARAMELLO SALATO
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Cuocete lo zucchero fino a ottenere un caramello color nocciola.
Scaldate, a parte, 200 g di panna con il burro e il sale: il burro dovrà sciogliersi perfettamente.
Unite la panna calda al caramello. Attenzione: versatene poca alla volta e con molta cautela perché si svilupperà un bollore tumultuoso; mescolate bene, proseguite fino a terminare la panna, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
Aggiungete la gelatina strizzata quando il caramello sarà intorno ai 60 °C, poi amalgamate frullando con il mixer a immersione.
Unite il resto della panna fredda e frullate ancora. Mettete questa crema a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Togliete dal frigo e montatela subito con le fruste ottenendo una spuma soda.
Versatela in 12 bicchieri. Per un effetto spettacolare, distribuitela obliquamente; mettete in freezer i bicchieri (inclinati, se volete che la crema si mantenga obliqua). Lasciate rapprendere per 15 minuti.
PER LA CREMA AL MASCARPONE
Montate i tuorli e lo zucchero per almeno 10 minuti con le fruste elettriche oppure con la planetaria fino a quando non otterrete un composto spumoso e molto chiaro.
Unite il mascarpone e proseguite a montare per non più di 5 minuti: all'inizio fatelo molto lentamente, poi aumentate di poco la velocità.
PER COMPORRE IL TIRAMISÙ
Tirate fuori del freezer i bicchieri. Riempiteli con savoiardi bagnati nel caffè e completate con la crema al mascarpone. Mettete in frigo per 3 ore.
Servite completando con le arachidi e le noci macadamia tostate.

AL CARAMELLO SALATO

«Agli inizi degli anni '70, non inventando nulla ma solo unendo ingredienti da sempre utilizzati, è nato un dolce che ha scatenato la fantasia di molti e la voglia di primogenitura da parte di tutti». Così raccontava Carlo Campeol, l'ultimo titolare del ristorante trevisano in cui nacque il tiramisù.

Coppa **LSA International**.

SCARTO VERSO IL FUTURO

Primo, non sprecare, secondo, smaltire con attenzione pensando all'ambiente. Ecco come mettere in pratica i comandamenti d'oro nella vostra cucina. Mentre le aziende si impegnano a favorire l'ecosostenibilità

di LAURA FORTI
ricette WALTER PEDRAZZI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

Separate in casa

Sopra vi mostriamo il contenuto della pattumiera della nostra cucina di redazione, simile a quella di tante case. Qui accanto vi diamo alcune indicazioni per il *differenziatore del futuro*

1. Umido

Prima di eliminare, valutate la possibilità di utilizzare alcuni scarti di frutta, verdura e persino di pesci. Il vantaggio è duplice: si sfruttano meglio le risorse alimentari e si contiene il volume dei rifiuti. Ispiratevi alle ricette di questo servizio.

2. Vetro

Non serve risciacquare, ma è importante svuotare. Le etichette si possono lasciare, ma bisogna togliere tappi e «collarini» in materiali diversi. Non buttate nel vetro il cristallo, il pyrex, la ceramica, le lampadine e gli specchi.

3. Sacchetti di patatine

A volte sembrano in alluminio, ma sono prevalentemente realizzati in materiale plastico e vanno perciò con la plastica. I tappi dello yogurt, invece, sono in alluminio: tenetene conto, qualora metallo e plastica vengano raccolti separatamente.

4. Alluminio e acciaio

Lattine, tappi dell'olio, carta di alluminio e vaschette. E poi scatole dei pelati e del tonno, tappi a corona, bombolette spray. Attenzione a non buttare con il metallo oggetti che non siano imballaggi, come per esempio le pentole, che vanno portate in discarica.

5. Carta e cartone

Non vanno con la carta gli scontrini, i cartoni della pizza sporchi, la carta da forno, la carta oleata della focaccia. Sì, invece, alle buste con la finestrella, che sono separate in cartiera, e ai memo adesivi, che hanno colla solubile.

6. Plastica

Ricordate di tappare le bottiglie: non solo per ridurre il volume, ma per avviare anche i tappi al riciclo. Se lasciati liberi, le macchine li scartano, perché troppo piccoli. La separazione del diverso tipo di plastica avviene poi in un secondo passaggio.

7. Tetra Pak

Sono composti per 3/4 di carta, motivo per cui la maggioranza dei comuni italiani li smaltisce insieme alla carta (in questo caso, meglio togliere eventuali tappi in plastica). Verificate sul sito *tiriciclo.it* le disposizioni previste dal vostro comune.

SISTEMA RIFIUTI

Per vincere la vera sfida di domani gli attori principali sono i cittadini, le aziende e le amministrazioni: bisogna puntare sulla sinergia. Visione, ricerca, educazione sono le chiavi. Perché prevenire è meglio che smaltire

Ecosistemi interi che soffocano, città assediate dai rifiuti, discariche al collasso e scarichi selvaggi: i rifiuti oggi sono un problema reale e ognuno di noi può rendersene conto nel microcosmo della propria abitazione, valutando il volume di rifiuti prodotto ogni giorno. Sempre più necessaria è la sensibilizzazione capillare, sostenuta da infrastrutture efficienti: ecco perché il Conai (Consorzio Nazionale Imballaggi), cui aderiscono oltre 850 mila imprese che producono e utilizzano imballaggi, in un ventennio di attività per il recupero differenziato degli imballaggi ha sempre più favorito un «sistema» di collaborazione con i Comuni italiani e con gli altri consorzi di recupero dedicati (acciaio, alluminio, carta, legno, plastica e vetro).

ITALIANI: ATTENTI O PIGRI?

«Il 70% si dichiara un consumatore attento nello smaltimento differenziato dei rifiuti», afferma Enrica Tiozzo, senior Client Officer di Ipsos (Analisi e ricerche di mercato). «Addirittura l'86% ritiene che la raccolta differenziata sia un indicatore di senso civico e l'85% effettivamente la mette in pratica, almeno per le principali categorie (plastica, vetro, carta, lattine e umido)». Ipsos ha anche rilevato che i rifiuti più difficili da differenziare sono quelli della categoria RAEE, cioè quelli che hanno componenti elettrici, perché da conferire direttamente alle discariche. Complesso è anche lo smaltimento dei rifiuti prodotti in viaggio o per strada: non sempre sono disponibili contenitori per la raccolta differenziata e davvero pochissimi portano a casa i rifiuti per dividerli correttamente. Quando dunque la differenziazione richiede una fatica effettiva, si diventa meno virtuosi. Ecco perché il ruolo delle aziende e della pubblica amministrazione è altrettanto cruciale di quello dei cittadini. E, mentre i Comuni riescono a intervenire solo nel «recupero», le aziende possono anche prevenire.

L'IMPEGNO DELLE AZIENDE

La sovrapproduzione di plastica è tra le principali emergenze planetarie. Come controllarla? Tre le azioni possibili: il riuso, la sua sostituzione con materiali biodegradabili, la sua riduzione o eliminazione. Su queste strade si muovono molte aziende. Ferrarelle ha avviato uno stabilimento creato per la produzione di R-PET, cioè PET riciclato, proveniente dalla raccolta differenziata di bottiglie. Sant'Anna ha lanciato la prima bio-bottiglia biodegradabile; Parmalat si impegna, oltre che nella raccolta differenziata e nel riciclo, anche nella progettazione di imballaggi che favoriscano il recupero, e utilizza materiali riciclabili, riciclati e a basso impatto ambientale. Il gruppo Carlsberg ha lanciato DraughtMaster™, un rivoluzionario sistema di spillatura della birra, in fusti in PET riciclabile senza aggiunta di CO_2, che oggi sostituiscono quasi del tutto i fusti in acciaio, con una sensibile riduzione dell'impatto sull'ambiente. Anche il marchio Corona sta sperimentando la produzione di nuovi anelli senza plastica per le confezioni da sei lattine, completamente biodegradabili anche se dispersi nell'ambiente.

95%

dei Comuni italiani ha attivato il servizio di raccolta differenziata. L'86% degli italiani pensa che la raccolta differenziata sia un indicatore di senso civico.

GUERRA ALLA PLASTICA

Una vera e propria crociata antiplastica è oggi condivisa da molte aziende anche nel settore dei servizi. Deliveroo, per esempio, ha inserito nella prenotazione dei pasti l'opzione «no posate», scelta dal 91% dei consumatori: una rinuncia che ha portato al risparmio di 1,5 tonnellate di plastica negli ultimi sei mesi. E mentre l'Unione Europea ha diffuso direttive contro l'utilizzo dei contenitori in plastica monouso, anche Expo 2020 continua a promuovere la sostenibilità (è uno dei 4 temi portanti). Il nostro Paese si conferma particolarmente sensibile all'argomento: il Commissario generale per l'Italia a Expo 2020 ha annunciato che il Padiglione Italia sarà il primo «plastic-free» nella storia delle esposizioni universali.

Piatti **Messulam**, piattino dorato e forchetta **Rinascente**.

WALTER PEDRAZZI

Docente all'Istituto Carlo Porta di Milano, è un profondo conoscitore delle tecniche di cucina e un instancabile sperimentatore e ricercatore di novità. Collabora da molti anni con il nostro giornale (leggendari il suo frittino di verdure e i suoi risotti, impeccabili anche in pentola a pressione).

Spaghetti cacio, pepe e carciofi

NIENTE SPRECO
Avete preparato un carpaccio di carciofi? Riusate gli scarti per brodi e creme.

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g spaghetti**
- **80 g pecorino romano grattugiato**
- **scarti di 4 carciofi**
- **limone – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

Conservate gli scarti risultanti dalla pulitura di 4 carciofi: le foglie esterne, le punte e i gambi (i primi 8 cm) ripuliti dalla «corteccia». Tagliate tutto grossolanamente e raccoglietelo in una casseruola; coprite di acqua, aggiungete il succo di ½ limone e lessate per 45 minuti dal bollore.
Scolate, conservando 1 mestolo di acqua, e frullate tutto il più finemente possibile, quindi passate al setaccio ottenendo un estratto.
Mescolate 70 g di estratto di carciofo con il pecorino: otterrete una crema.
Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Intanto, in una padella, tostate una generosa macinata di pepe nero; quando la pasta è quasi a cottura, unite 50 g di olio e un mestolo di acqua di cottura degli scarti dei carciofi.
Scolate la pasta, terminate di cuocerla mantecandola nella padella con 2 cucchiai di estratto di carciofo.
Completatela con la crema di pecorino, fuori del fuoco.
Servite con l'estratto di carciofo rimasto.

Autopsie

Volume fotografico di Bruno Mouron e Pascal Rostain, copertina rigida, 75 tavole e 102 fotografie a colori, Éditions de La Martinière, 52 euro (disponibile su internet).

Un progetto fotografico, artistico, sociale, archeologico, concettuale: tutto questo è il libro *Autopsie* di Bruno Mouron e Pascal Rostain che, cominciato per scherzo, è poi diventato un interessante punto di vista sulle abitudini delle celebrity, indagate attraverso l'analisi delle loro spazzature. La prima foto risale al 1988, quando i due autori «rubarono» il bidone dell'immondizia di Serge Gainsbourg, lo «vivisezionarono», ricomponendolo poi ordinatamente su un velluto nero, per fotografarlo.

VUOTARE IL SACCO

Una nota conduttrice radiotelevisiva, pioniera della vita a impatto zero, e un maestro della cucina vegetariana spiegano le loro scelte. Radicali e antispreco

PAOLA MAUGERI

Conduttrice di Virgin Radio

Lei ha vissuto per un anno usando solo risorse rinnovabili. A casa sua avanza del cibo?
Quasi mai. Quando si sperimenta uno stile di vita così attento, è difficile tornare indietro.
Come riesce a limitare lo spreco?
Compro solo quello che mi serve. Se oggi dovesse rimanermi la voglia di radicchio, tornerò a comprarlo domani.
Quanta plastica c'è nella sua pattumiera?
Praticamente niente. Mi nutro solo di vegetali e di cereali, che si comprano sfusi o avvolti nella carta.
La tecnologia in cucina è di aiuto per sfruttare al meglio e conservare gli ingredienti?
Certo. Ho anche disegnato una linea di estrattori, ma questo non toglie che la capacità di riciclare è tipica dell'uomo dalla notte dei tempi. Le nostre nonne con un passaverdura sapevano comunque fare meraviglie.
Che cosa si può fare di concreto per migliorare la situazione?
Per me la via è quella di ridurre il consumo di carne e di prodotti di origine animale. Non basta spegnere la luce e chiudere l'acqua del rubinetto, la differenza la si fa scegliendo con reale consapevolezza quello che si mangia.

PIETRO LEEMANN

Chef del ristorante vegetariano Joia

In un ristorante il cibo avanzato è una realtà. Al Joia come fate?
Abbiamo creato una struttura a catena: tra il ristorante gourmet, il bistrot, i pasti di chi lavora al Joia e un nostro vicino di casa che aiuta una comunità di bisognosi, niente di quello che produciamo viene buttato. Neanche le bucce davvero inutilizzabili, che trasformiamo in compost per il nostro orto.
Come si può limitare lo spreco di cibo?
Organizzando il menu settimanale, in modo da non comprare ciò che non serve e che probabilmente andrebbe a male.
Quanta plastica c'è nella pattumiera del ristorante Joia?
In un giorno produciamo un sacco da 30-40 litri di plastica. Poca, per un ristorante.
La tecnologia aiuta a usare bene e a conservare gli ingredienti?
Certo. Frullatori, estrattori, abbattitori ci facilitano, però bisogna avere attenzione a quanta energia si consuma. Noi, per esempio, accendiamo il forno e l'abbattitore solo se dobbiamo usarli.
Cosa bisogna fare per migliorare la situazione?
Penso che il cambio di marcia sia la reale presa di coscienza dei produttori: non trovo giusto che la responsabilità sul riciclo sia solo sulle spalle del consumatore finale. ANGELA ODONE

27,1 MILIONI di tonnellate di plastica usata sono stati raccolti attraverso i canali ufficiali in Europa, nel 2016: per la prima volta è stata riciclata più plastica (41,6%) di quanta ne è stata eliminata in discarica (27,3%).

FOTO GIOVANNI GASTEL, LUCIO ELIO

Piatto bianco con bordo lavorato **Alessi**, piatto con decoro oro **Messulam**, vassoio e forchetta **Rinascente**.

NIENTE SPRECO
Bevete molti centrifugati? Le fibre residue si possono integrare in impasti salati e dolci.

Frittura di bucce e paninetti biscottati con scarti di centrifuga

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g farina di kamut
150 g semola più un po'
15 g lievito madre in polvere
4 gambi di sedano
5 carote – 1 finocchio
zucchero – semi
latte – olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

PER LA FRITTURA
Lavate bene tutta la verdura. Sbucciate le carote con un pelapatate; tagliate le bucce a striscioline.
Togliete la prima guaina del finocchio, eliminate le estremità con le barbine e tagliate la parte bianca a bastoncini sottili (se avete anche scarti di porro, tagliate a striscioline una guaina).
Mondate i gambi di sedano più esterni (di solito si eliminano perché sono fibrosi) e tagliate anch'essi a bastoncino.
Passate nel microonde tutte le verdure tagliate: il porro per 2 minuti, le bucce di carota per 2 minuti e mezzo, il sedano e il finocchio per 4 minuti. Immergeteli poi tutti insieme in un contenitore con latte freddo. Questo procedimento serve a uniformare le consistenze e a favorire la formazione di una crostina croccante.
Scolate le verdure, passatele in 4-5 cucchiaiate di semola e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo. Scolatele su carta da cucina, salatele e servitele subito.

PER I PANINI
Centrifugate le carote sbucciate, il finocchio che avevate pulito e altri 2 gambi di sedano.
Utilizzate il succo per preparare bibite o cocktail, quindi recuperate gli scarti.
Impastate la farina di kamut con il lievito madre, 5 g di zucchero e 150 g di acqua. Fate lievitare questo impasto per 2 ore a 25 °C: chiudetelo nel forno spento, con una pentola di acqua bollente, coperto con un foglio di pellicola bucherellato.
Riprendete l'impasto lievitato, aggiungete 150 g di semola, 12 g di olio e 7 g di sale. Unite anche gli scarti della centrifuga, sminuzzati con il coltello, e impastate tutto; raccogliete la pasta a palla e mettetela a lievitare coperta nel forno per circa 1 ora.
Formate infine dei bocconcini, spennellateli di olio, cospargeteli con semi a vostra scelta e infornateli a 250 °C per 10-12 minuti, quindi abbassate il forno a 160 °C e cuocete per altri 10-12 minuti.

Medaglioni di ortaggi con salsa di formaggi

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER I MEDAGLIONI
- **500 g scarti di cavolfiore**
- **200 g scarti di verza**
- **200 g gambi di broccoli**
- **150 g gambi di spinaci**
- **4 uova**
- **cipolla – farina**
- **Grana Padano Dop**
- **pangrattato – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER LA SALSA DI FORMAGGI
- **150 g formaggi (avanzi misti)**
- **amido di mais – timo**

PER I MEDAGLIONI
Mondate i gambi degli spinaci togliendo l'esterno della radichetta. Pulite i gambi, i torsoli e gli scarti dei broccoli, del cavolfiore e della verza eliminando le parti dure e conservando solo il cuore.
Tagliate a pezzettoni le foglie e a tocchetti le parti più dure.
Portate a bollore una casseruola di acqua: lessatevi la verza per 7 minuti, aggiungete cavolfiori e broccoli e cuocete per altri 10 minuti. Scolate tutto con una schiumarola e tuffate gli spinaci nella stessa acqua, per 7-8 minuti. Scolate conservando l'acqua di cottura.
Tritate a dadini le parti più consistenti delle verdure e riducete in un battuto fine le parti a foglia.
Scaldate un filo di olio con mezza cipolla tritata; unite il battuto e fatelo asciugare per 5 minuti.
Riunite insieme tutte le verdure, aggiungete 2 uova, 3 cucchiai di grana, 80 g di pangrattato, sale e pepe. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti.
Dividete poi il composto in 8 medaglioni; infarinateli, passateli in 2 uova sbattute, quindi nel pangrattato.
Cuoceteli in padella, con un filo di olio e una noce di burro, facendoli dorare sui due lati per 6-7 minuti in tutto.

PER LA SALSA DI FORMAGGI
Tagliate a pezzetti il formaggio e fateli fondere con 200 g di acqua di cottura delle verdure e 10 g di amido di mais. Frullate tutto per una maggiore omogeneità.
Servite i medaglioni con la salsa, completando con foglioline di timo.

NIENTE SPRECO
Usate il meglio delle verdure per una torta salata o per delle lasagne e recuperate gli scarti per una zuppa rustica o per questi gustosi medaglioni.

Piatto lavorato **Alessi**, piattino con profilo nero e posate **Rinascente**.

CAFFÈ ETICO

«Da chicco a chicco»: così si chiama il percorso virtuoso reso possibile dal progetto messo in atto da Nespresso

Parte dal chicco di caffè, dalla sua selezione e lavorazione, per arrivare al chicco di riso: come? La polvere contenuta nelle capsule viene riciclata, compostata e utilizzata come fertilizzante in una risaia nel Pavese, dove rinasce in forma di chicco di riso. È un esempio di economia circolare molto chiaro quello lanciato da Nespresso, che oltre alla trasformazione «fisica» della principale materia prima trattata, il caffè, mette in campo altri importanti valori che un sistema **ecosostenibile** dovrebbe avere, prima e dopo i chicchi menzionati dal «titolo» del progetto. Innanzitutto, oltre alla qualità della materia prima, è salvaguardato il **benessere sociale** di tutti i lavoratori coinvolti nella coltivazione e lavorazione. Grande attenzione è riservata anche a una **gestione ambientale responsabile**.

Nella fase di riciclo vero e proprio, Nespresso si impegna nella raccolta delle capsule usate che, grazie a collaborazioni con Cial (Consorzio imballaggi alluminio), Federambiente e CIC (Consorzio compostatori italiani) vengono avviate a un recupero completo, alluminio da una parte, caffè dall'altra.

Una volta arrivati al chicco di riso, Nespresso riacquista il riso che poi **dona al Banco Alimentare** della Lombardia, associazione che raccoglie e distribuisce alimenti alle strutture che aiutano persone e famiglie bisognose.

Il sacchetto per la raccolta differenziata delle capsule Nespresso, che consente il recupero dell'alluminio e della polvere di caffè. Sotto, il caffè prima della capsula e dopo il riciclo per il compostaggio.

2.000.000

di piatti di riso sono stati donati al Banco Alimentare di Lombardia dal 2011 grazie al progetto di riciclo delle capsule di caffè.

BRODO DI PESCE RISTRETTO

Spurgate in acqua le lische e le teste di 2 orate, per 30 minuti. Mettetele poi in una casseruola con qualche foglia di sedano, le bucce e la prima guaina di una cipolla, uno spruzzo di vino bianco, pepe nero, ½ foglia di alloro, 3 gambi di prezzemolo, una scorza di limone. Unite a freddo 1,5 litri di acqua; portate quasi a bollore e lasciate sobbollire per 40 minuti. Una volta freddo, filtrate il brodo e fatelo restringere per altri 10 minuti, correggendo di sale.

800

Con questa quantità di lattine si può ottenere una bicicletta. L'Italia è al primo posto in Europa per il riciclo dell'alluminio.

SALSA DI FRUTTA

Fate bollire la scorza di un'arancia in una pentolina di acqua; al bollore, eliminate l'acqua e ripetete l'operazione per altre due volte, quindi scolate la scorza e mettetela in una grande casseruola. Aggiungetevi le bucce e i torsoli di 3 mele e 2 pere e gli scarti di mezzo ananas. Unite 300 g di acqua, 250 g di zucchero e fate bollire per 10-12 minuti. Frullate tutto il più finemente possibile, quindi passate il ricavato nel passaverdure, ottenendo una salsa. Fatela addensare in pentola per altri 5 minuti. Ottima per accompagnare torte o gelati.

Tortilla di patate e porri

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **450 g scarti di patate**
- **150 g scarti di porro**
- **5 uova**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Cuocete in padella gli scarti di patata con olio extravergine molto abbondante: si scolerà in seguito l'eccesso. Cuocete mescolando per 5-6 minuti.
Aggiungete i porri (solo le guaine esterne, anch'esse ben lavate) tagliati a fettine, salate e coprite con un coperchio. Cuocete sempre mescolando per altri 4-5 minuti.
Scolate patate e porri in uno scolapasta, per eliminare l'olio in eccesso.
Sbattete 5 uova in una ciotola e unitevi le patate e i porri; mescolate e versate tutto in una padella (ø 20 cm) con un cucchiaio di olio, e cuocete il composto per 3 minuti; giratelo sull'altro lato e cuocete per altri 3 minuti.

54

sono i chilogrammi di carta e cartone che ogni cittadino raccoglie in modo differenziato ogni anno in Italia. Con un totale di 3,3 milioni di tonnellate, l'Italia è leader in Europa nel riciclo della carta.

NIENTE SPRECO

Lavate bene le patate prima di pelarle e «tornirle» per ottenere spicchi o bastoncini. Recuperate i ritagli e usateli per frittate, crocchette, magari insieme con gli scarti dei porri usati per una vellutata.

Piatto decorato **Messulam**, piattino lavorato e ciotolina della salsa di frutta **Alessi**, posate **Rinascente**.

CHIAMATELA COLAZIONE (RINFORZATA)

POLENTA CON FONDUTA

Tradizionale

PALLINE DI PATATE

Piatti rossi e piatti bianchi con bordo oro **Orangorilla**; ciotola marrone **Rinascente**; tazze **Villa d' Este Home Tivoli**; ciotola blu a pois, taglieri di legno e americane **Zara Home**; bicchieri **LSA International**.

Un inizio che fa contenti tutti, mescolando il dolce e il salato, la tradizione alpina e i gusti vegetariani. Magari davanti a un caminetto acceso...

di SARA TIENI
ricette JEAN MARC NEUVILLE
foto DAVIDE LOVATTI
styling CECILIA CARMANA

Ha qualcosa di scanzonato e insieme fastoso e conviviale il **pranzo del primo dell'anno.** Assomiglia alla quiete (gastronomica) dopo la tempesta delle celebrazioni coi parenti, delle cene e degli appuntamenti natalizi. C'è relax, c'è voglia di condivisione (e di grandi vassoi da cui tutti possono attingere), senza l'urgenza dei momenti istituzionali. Anche per questo il modo ideale per festeggiare post cenone è il brunch, fastoso, sì, ma senza impegno.

Noi abbiamo optato per una proposta tradizionale valdostana, con qualche «licenza poetica» di cucina francese, e per una soluzione vegetariana, altrettanto intrigante. Si va dalle frittelle di mele, ma salate, da servire con i salumi della zona (dalla mocetta, la carne secca valdostana, allo Jambon de Bosses Dop), al pan brioche, fino alle castagne caramellate. Tutto preparato e imbandito da un accogliente hotel di charme: l'**Auberge de La Maison**, a Entrèves, suggestiva frazione di **Courmayeur**. →

Lo chalet ricostruito all'interno dell'Auberge de La Maison a Courmayeur.

Qui il brunch è un po' una religione (ma anche il *menu à la carte* non scherza: da provare di sicuro il risotto mantecato al Lard d'Arnad Dop). L'albergo ha un ristorante, L'Aubergine, con grandi vetrate aperte su un parco con orto. A colpire però è la vista solenne sul **Monte Bianco** e sui suoi 4.810 metri. Viene citato perfino in un dessert dell'Aubergine: un monumentale gelato alla vaniglia e miele, mantecato al tavolo con crema di cioccolato, a mimare l'augusta vetta in questione.

Gestisce la struttura, con passione, la famiglia Garin. Ovunque ci sono caminetti accesi, e spicca una curiosità: un autentico chalet ottocentesco, ricostruito pezzo per pezzo nella hall dell'albergo; è un angolino avvolgente e caldo dove vengono serviti tè e merende. In menu al ristorante, invece, tanta selvaggina, pesce d'acqua dolce, tra cui la trota affumicata, e un dessert preso dal ricettario di famiglia, a base di castagne e panna di malga montata al momento.

A proposito di menu, su richiesta, è possibile ammirarne una collezione completa: sono quelli dei più importanti luoghi alpini di «villeggiatura», come si diceva una volta, dell'Ottocento, «tempi in cui il turismo era davvero regale», conferma Alessandra Garin. Tra i piatti d'antan il Consommé à l'Imperiale, da assaporare non solo con la mente: dall'Epifania in poi, l'albergo propone anche una speciale degustazione di ricette storiche. D'altronde, la tradizione di un'accoglienza di alto livello continua anche oggi: tra gli ospiti di casa ci sono anche i reali del Belgio. ■

Uno dei caminetti nella hall dell'Auberge de La Maison.

TRECCIA DI PAN BRIOCHE

Vegetariano

ASPIC DELLE FESTE

TACOS DI FORMAGGIO

UOVA STRAPAZZATE E PANE NERO

Piatti colorati con disegni oro, ciotola dorata con cervo, piatto con bordo rosso e piatto con bordo verde **Laboratorio Paravicini**; tazze **Rinascente**; piatto oro e piatto argento **WFTB**; americane verdi **Orangorilla**; tovaglia bianca **Zara Home**.

Tradizionale

IL CUOCO
Jean Marc Neuville, originario di Tolone, da vent'anni in Italia dopo un'esperienza pluriennale in Costa Azzurra, dirige dallo scorso anno il ristorante L'Aubergine, all'interno dell'Auberge de La Maison di Courmayeur. Nei suoi menu tradizioni valdostane e francesi.
aubergemaison.it

Torta di mele

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

500 g farina tipo 0
300 g zucchero
200 g burro
200 g olio di semi
100 g fecola
100 g latte
10 uova
9 mele piccole
zucchero a velo

Ammorbidite il burro, a temperatura ambiente, aiutandovi con un cucchiaio di legno.
Unite l'olio, lo zucchero e la fecola e montate il composto con le fruste elettriche finché non diventa spumoso.
Incorporate quindi le uova, la farina, poca per volta, e, per ultimo, il latte.
Lavorate il composto finché non diventa liscio e cremoso.
Sbucciate e affettate sottilmente le mele e unitele all'impasto, tenendone da parte circa 150 g.
Versate il composto in una tortiera a cerniera (ø 35 cm), foderata di carta da forno.
Decoratelo con le mele rimanenti, disponendole a raggiera.
Cuocete la torta in forno a 180 °C per 1 ora circa.
Sfornatela, fatela intiepidire e infine sformatela. Spolveratela con zucchero a velo prima di servirla.

Frittelle salate e salumi

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 litro latte
600 g farina 00
600 g salumi misti (mocetta, prosciutto, lardo)
50 g farina di riso
4 mele
olio di arachide
sale

Amalgamate in una ciotola il latte con 500 g di farina 00 e la farina di riso, fino a ottenere una pastella liscia. Fate riposare per 30 minuti in frigorifero.
Sbucciate e private le mele del torsolo, quindi tagliatele a rondelle spesse 3-4 mm. Passatele nella rimanente farina, quindi immergetele nella pastella.
Friggete in abbondante olio caldo le rondelle di mela, poche alla volta, per 3-4 minuti, o fino a quando non saranno dorate.
Scolate le frittelle, salatele e servitele con i salumi.

Polenta con fonduta alla valdostana

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro latte
500 g farina di mais
400 g fontina
1 tuorlo
olio extravergine di oliva
sale

Preparate la polenta: incorporate, poco alla volta, la farina in 1,5 litri di acqua bollente, leggermente salata. Unite un cucchiaio di olio e mescolate di tanto in tanto con una frusta, cuocendo la polenta per 40-50 minuti.
Versatela poi in una ciotola (ø 30 cm) e lasciatela riposare per 30 minuti.
Tagliate la fontina a piccoli pezzi e uniteli al latte. Dopo 30 minuti di riposo portate su un bagnomaria e fate sciogliere il formaggio.
Frullate la fonduta con un mixer. A fuoco spento incorporate il tuorlo.
Sformate la polenta su un piatto e copritela con la fonduta calda. Servitela subito.

Palline di patate

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

730 g farina 00
160 g burro
150 g patate
50 g latte
olio di arachide
sale

Lessate le patate, pressatele con lo schiacciapatate e fatele intiepidire.
Mescolatele in una ciotola con 630 g di farina e il burro, morbido; unite il latte tiepido, 50 g di acqua e regolate di sale.

Ricavate delle palline passando una noce di impasto tra le mani umide, quindi passatele nella rimanente farina.
Friggete le palline in abbondante olio ben caldo; quando saranno dorate scolatele su carta da cucina.

Vegetariano

Treccia di pan brioche

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 40 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg **farina 00**
500 g **latte**
250 g **burro**
50 g **zucchero**
50 g **lievito birra fresco**
2 **uova – miele – sale**

Mescolate in una ciotola la farina, lo zucchero e 25 g di sale.
Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido e unitelo agli altri ingredienti nella ciotola. Amalgamate tutto in una planetaria o con le fruste a immersione.
Sbattete le uova con una forchetta e incorporatele perfettamente al resto dell'impasto.
Aggiungete 200 g di burro, fuso, e impastate almeno per altri 10 minuti, finché la pasta non si staccherà dai bordi della ciotola.
Modellatela a forma di treccia, ponetela su una teglia foderata con carta da forno e lasciate lievitare per 30-40 minuti.

Spennellate poi la treccia con il burro rimasto e con il miele.
Infornate a 180° C e cuocete per 35 minuti circa.

Aspic delle feste

Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 litro **brodo vegetale**
30 g **agar-agar**
5 **pomodorini pachino**
2 **carote**
2 **zucchine**
1 **peperone giallo**
1 **finocchio**
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Mondate le verdure e tagliatele in cubetti di dimensioni di circa di 5 mm.
Unite l'agar-agar nel brodo ben caldo e fatela sciogliere. Regolate di sale, aggiungete le verdure e una manciata di prezzemolo tritato.
Distribuite il composto in uno stampo di silicone e lasciate raffreddare.
Ponetelo quindi in frigo per almeno 2 ore. Sformate l'aspic e servitelo.

Tacos di formaggio

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 10 PEZZI

500 g **robiola**
200 g **Grana Padano Dop grattugiato**
1 **pomodoro**
rosmarino
burro
pepe

Sciogliete una noce di burro in una padella antiaderente e distribuitevi 2 cucchiai di grana grattugiato.
Cuocete ottenendo una sorta di cialda. Toglietela aiutandovi con una forchetta e adagiatela su una superficie convessa, in modo che si raffreddi prendendo la forma di una tegolina. Ripetete l'operazione con il resto del grana fino a ricavare 10 tacos.

Tritate molto sottilmente le foglie di un rametto di rosmarino e incorporatele alla robiola; trasferitela in una tasca da pasticciere.
Private il pomodoro dei semi e tagliatelo a piccoli cubetti.
Farcite i tacos di grana con la robiola e completateli con un cubetto di pomodoro e poco pepe.

Uova strapazzate e pane nero

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 **uova**
2 **fette di pane nero**
burro
latte
pepe
sale

Sbattete le uova in una ciotola, aiutandovi con una frusta o una forchetta.
Unite il latte, aggiustate di sale e pepe e amalgamate bene: il composto sarà pronto quando farà delle piccole bolle.
Tagliate le fette di pane nero in piccoli cubetti e saltateli in padella con poco burro finché non diventano croccanti.
Sciogliete una noce di burro in un'altra padella e unitevi le uova. Cuocetele a fuoco basso voltando il composto con una paletta, dal basso verso l'alto e dall'esterno verso il centro della padella, per 4-5 minuti: saranno pronte quando avranno una consistenza morbida, omogenea e un po' *baveuse*.
Servitele subito, completando con i cubetti di pane nero.

Piatto fondo dei maccheroni, posate, tovagliolo e tovaglia **Coincasa**, piatto piano **Tognana**, bicchiere colorato **Villa d' Este Home Tivoli**; piatti della pasta senza grassi e dei bucatini essiccati **Laboratorio Pesaro**, piatti della pasta velocissima e piatto a righe della crema per mantecare **Tognana**, posate **Maisons du Monde**.

MACCHERONI RISOTTATI CON CAROTE E MIRTILLI

Spaghetti come antipasto? Penne come dolce? Oggi è di tendenza servire (e cuocere) il nostro piatto più amato in modi non convenzionali. Scoprite come in otto ricette molto sperimentali

C'È PASTA PER TE

ricette **GIOVANNI ROTA**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BETTINA CASANOVA**

VELOCISSIMA

Sciogliete 80 g di burro in una padella con una manciata di foglie di salvia e una spruzzata di succo di limone. Cuocete 350 g di pasta tipo conchiglie in abbondante acqua bollente salata (seguite i tempi riportati sulla confezione), scolatela, conditela con il burro aromatizzato e completate con scorza di limone grattugiata. Dosi per 4 persone.

SENZA GRASSI

Mescolate 6 tuorli con 40 g di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato, 20 g di latte e 1 cucchiaio di aceto di vino bianco. Cuocete 350 g di spaghettini in abbondante acqua salata, scolateli e mescolateli bene con il condimento di tuorli e qualche cucchiaio di acqua di cottura. Completate con pepe macinato. Dosi per 4 persone.

PER MANTECARE

Portate a ebollizione 450 g di acqua e immergetevi 200 g di pasta pomodoro e basilico avanzata (anche fredda di frigorifero); lessatela per 4-5 minuti, quindi frullatela con la sua acqua di cottura, finché non otterrete una crema liscia. Utilizzatela subito (se si raffredda, diventa soda) per mantecare 300 g di pasta (in bianco o al pomodoro), completando con un filo di olio crudo: così riciclerete gli avanzi e userete meno grassi. Dosi per 4 persone.

ESSICCATA

Lessate una manciata di bucatini in abbondante acqua bollente salata per 2-3 minuti in più rispetto ai tempi indicati sulla confezione. Scolateli e conditeli con un filo di olio. Stendeteli in una teglia foderata con carta da forno, ben distanziati l'uno dall'altro altrimenti si incollano, e infornateli a 190 °C per 20 minuti circa. Usateli al posto dei grissini o come spiedini per accompagnare, per esempio, dadini di tonno: per 4 persone, tagliate una fetta di tonno fresco da 100 g in cubetti di 2 cm e conditeli con olio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, un pizzico di paprica e uno di sale.

PASTA PILAF
E SPEZZATINO SPEZIATO

Crema di pasta e sedano rapa con carciofi e catalogna

Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g sedano rapa
350 g catalogna
200 g pasta corta
2 carciofi
vino bianco secco
timo
formaggio pecorino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA CREMA
Pelate il sedano rapa e tagliatelo a pezzetti. Cuocetelo in abbondante acqua bollente salata con 200 g di pasta per 20 minuti.
Frullate la pasta e il sedano rapa con 400 g della loro acqua di cottura.
PER IL CONDIMENTO
Mondate i carciofi. Eliminate le spine e le foglie esterne; divideteli a metà, togliete la barbina e tagliateli a spicchi. Cuoceteli in padella con 2 cucchiai di olio per 4-5 minuti; sfumate con una spruzzata di vino bianco, lasciate evaporare per un paio di minuti e alla fine regolate di sale e di pepe.
Mondate la catalogna, tagliatela a pezzi e scottatela in acqua bollente salata per 1 minuto; scolatela e conditela con un filo di olio e un pizzico di sale.
Distribuite la crema nei piatti, completate con i carciofi e la catalogna, condite con un filo di olio, una grattugiata di pecorino e qualche fogliolina di timo e servite.

Maccheroni risottati con carote e mirtilli

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pasta tipo maccheroni
100 g carote gialle
100 g carote arancioni
semi misti (girasole, zucca, lino) – noci sgusciate – mirtilli
brodo vegetale – sale
olio extravergine di oliva

Scaldate i maccheroni in una casseruola con 1 cucchiaio di olio per un paio di minuti, quindi unite 2 mestoli di brodo, mescolate e proseguite la cottura per 1 minuto. Aggiungete tutte le carote, pelate e tagliate a fettine, e continuate a cuocere per una decina di minuti, bagnando con un mestolo di brodo quando il liquido di cottura si asciuga; regolate di sale, se serve.
Tostate in una padella con un filo di olio i semi e le noci per 2-3 minuti.
Distribuite la pasta risottata nei piatti, guarnite con i semi tostati e una manciata di mirtilli freschi e portate in tavola.

Pasta pilaf e spezzatino speziato

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g brodo vegetale
500 g spinacino di vitello
160 g pasta tipo gnocchetti sardi
2 scalogni
2 bustine di zafferano in polvere
1 cespo di radicchio →

CREMA DI PASTA
E SEDANO RAPA
CON CARCIOFI
E CATALOGNA

Piatti della crema di pasta e dello spezzatino, e sottopentola a righe **Villa d' Este Home Tivoli**, cocotte **Le Creuset**, posate e tovagliolo della pasta pilaf **Maisons du Monde**. Tovaglia a quadri **Coincasa**.

rosmarino
sommacco in polvere
vino bianco secco
farina
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PASTA PILAF
Portate a bollore il brodo e unite lo zafferano. Distribuite in 4 cocottine (ø 10 cm, h 5 cm) che possano andare in forno gli gnocchetti e il brodo; coprite e infornate a 190 °C per 35 minuti (metodo di cottura pilaf).

PER LO SPEZZATINO E IL CONTORNO
Tagliate lo spinacino a bocconcini, infarinateli e rosolateli a fiamma viva con 3 cucchiai di olio, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di sommacco e qualche fogliolina di rosmarino per 3 minuti, voltandoli per farli dorare su tutti i lati. Tenete da parte la carne e scaldate nella padella 3 cucchiai di olio, gli scalogni tritati e ½ bicchiere di vino bianco; dopo 2 minuti unite la carne, mescolate e insaporite per un paio di minuti.
Mondate il radicchio, tenendo solo le punte; conditele con un filo di olio e un pizzico di sale.
Servite lo spezzatino con il radicchio, accompagnando con la pasta pilaf.

ZUPPETTA DOLCE DI PENNE E LATTE DI MANDORLA

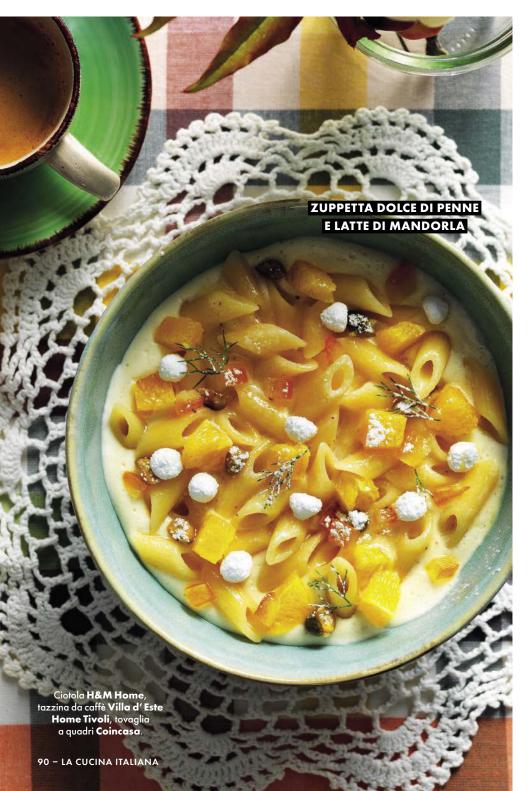
Ciotola **H&M Home**, tazzina da caffè **Villa d' Este Home Tivoli**, tovaglia a quadri **Coincasa**.

Zuppetta dolce di penne e latte di mandorla

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

230 g zucchero semolato
200 g pasta tipo mezze penne
200 g latte di mandorla
30 g scorza di arancia candita
25 g burro
15 g zucchero a velo
5 g amido di mais
1 arancia
pistacchi pelati
vaniglia in polvere
sale

Portate a ebollizione 2 litri di acqua in una casseruola con 200 g di zucchero semolato e un pizzico di sale. Unite la pasta, cuocetela secondo i tempi riportati sulla confezione e scolatela.
Sciogliete il burro in una padella con lo zucchero a velo, unite la pasta e fatela insaporire, mescolando, per circa 30 secondi.
Scaldate il latte di mandorla in un pentolino, scioglietevi l'amido di mais e una punta di vaniglia e fate cuocere per 3-4 minuti, finché non si sarà un po' addensato.
Grattugiate la scorza dell'arancia, sbucciatela, eliminate la pelle e tagliate la polpa a cubetti.
Tagliate a piccoli pezzi la scorza di arancia candita.
Sciogliete in una padella 30 g di zucchero semolato con 2 cucchiai di acqua; quando inizia a cambiare colore, unite una manciata di pistacchi e mescolate per 30-40 secondi.
Distribuite nei piatti il latte di mandorla, quindi le mezze penne. Guarnite con la polpa di arancia, la scorza candita e i pistacchi. Completate con la scorza grattugiata e, a piacere, con ciuffetti di finocchietto e piccole meringhe.

Dagli avanzi di pasta all'impasto per preparare pizza e pane, ma anche muffin, panettone e colomba: è la ricetta della Nuvola di Pasta creata da Antonella Bondi (nella foto a destra). Una volta cotta, la pizza base si condisce a piacere: nella pagina accanto, con ragù, parmigiano e basilico.

SECONDA VITA

Per la prima volta la pasta diventa pizza. È un'invenzione di Antonella Bondi, che ha creato (e appena brevettato) un nuovo impasto, più soffice e più digeribile. Riciclando i rimasugli degli spaghetti

di **SARA MAGRO**
foto **MONICA VINELLA**

Curiosate nella vostra dispensa e troverete senz'altro alcuni pacchi di pasta aperti, lasciati lì da chissà quanto tempo. Buttarli, non se ne parla. Ma la dose non basta nemmeno per un piatto, e mettere i vari rimasugli nel minestrone è rischioso per i tempi di cottura diversi. E così le giacenze, invece di essere smaltite, aumentano. Che farne? Antonella Bondi, non cuoca ma designer olfattiva, ha avuto una buona idea: far bollire i resti di pasta secca insieme per un'ora, un'ora e mezza, fino a quando non assorbono tutta l'acqua diventando una pappa informe. Non spaventatevi. Qui infatti comincia il bello, perché, una volta frullata, la pasta strabollita e amalgamata a una dose di impasto di acqua, farina e lievito dà vita a un nuovo impasto, più soffice, più leggero, e anche più digeribile, grazie alle molecole di amido già scomposte dalla cottura prolungata.

«Oggi si parla tanto di sprechi, di dieta sana, di mancanza di tempo. Ma

spesso siamo così presi dai nostri impegni che non troviamo nemmeno 15 minuti per farci un piatto di spaghetti, la cosa più facile del mondo! E ci accontentiamo di un trancio di pizza comprato per strada». Due più due, e Antonella immagina di trasformare la pasta in pizza. Mette insieme tutti i tasselli e fa degli esperimenti fino a trovare la formula della sua Nuvola di Pasta (*nuvoladipasta.com*), una base lievitata per preparare tante ricette salate e dolci. «È l'evoluzione della pasta, della pizza e della piadina. E permette di usare la pasta che si butta a quintali nell'industria solo perché rotta o leggermente sbeccata». Dopo aver codificato le dosi, →

Nuvola di Pasta

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 22 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16 PIZZE

PER L'IMPASTO DI PASTA
- **300 g pasta integrale**
- **essenza pura oppure Food Fragrances alle erbe aromatiche**
- **5 g sale**

PER IL SECONDO IMPASTO
- **1,3 kg farina 1 Petra biologica**
- **45 g semi assortiti: grano saraceno, lino, soia, girasole, sesamo, miglio**
- **30 g sale**
- **25 g olio extravergine di oliva**
- **2-3 g lievito di birra**

PER IL COMPOSTO DI PASTA
Cuocete la pasta in 900 g di acqua bollente salata per 1 ora e 15 minuti, quindi frullate tutto aggiungendo altri 200 g di acqua tiepida. Alla fine profumate con 2 gocce di essenza pura o con 5 spruzzi di Food Fragrances di santoreggia o di altre erbe a piacere.

PER L'IMPASTO LIEVITATO
Cominciate a mescolare nell'impastatrice il composto di pasta e la farina. Incorporate i semi, versate 450 g di acqua e, una volta assorbita, arrestate l'impastatrice per 15 minuti. Avviatela poi di nuovo aggiungendo altri 450 g di acqua, in cui avrete sciolto il lievito di birra. Una volta assorbito tutto il liquido, incorporate il sale. Raggiunta la temperatura di 23 °C, unite l'olio e lasciate riposare per 20 ore a temperatura ambiente. Dividete infine in panetti da 200 g e fateli riposare per 2 ore.
Stendeteli infine in pizze; infornate a 220 °C per circa 15-20 minuti; sfornate e completate a piacere.

La pizza condita alla carbonara con una spruzzata di fragranza di noce moscata, pepe e zafferano. Sotto, il ristorante di The Yard, urban resort alla Darsena di Milano, e Umberto all'opera nella annessa pizzeria Dirty Gym.

la signora Bondi è pronta per produrre un kit per 5 basi di pizza, il condimento e una boccetta delle sue fragranze naturali da spruzzare per dare una maggior pienezza e attrattiva all'aroma. Con lo stesso impasto, a livello industriale, si possono preparare panettoni e colombe soffici come brioche appena sfornate, da profumare con un suo spray all'albicocca, arancia e uvetta.

In attesa della distribuzione dei kit, ognuno può prepararsi la sua Nuvola di Pasta anche a casa con poche facili mosse. L'abbiamo provato anche noi, con l'aiuto di Umberto, il giovane napoletano di Dirty Gym, la pizzeria gourmet dell'hotel The Yard, a Milano. Oltre alla classica Margherita, squisita e croccante, abbiamo condito la base della pizza al ragù e alla carbonara. Ci abbiamo spruzzato sopra un'essenza di santoreggia e alla fine abbiamo abbinato un cocktail all'aroma di bacon, il Negronara, creato da Giuseppe Mancini, il bartender con cui Antonella fa ricerca. Che dire? Una squisitezza. Non resta che provare. ■

Una base per gustose creazioni

Una volta sfornata, la Nuvola di Pasta è pronta da gustare così com'è, condita con un filo di olio buono, oppure da completare come una pizza. Ma prima ancora si può arricchire il secondo impasto con farina integrale, spezie in polvere (la curcuma, per esempio, che dà anche un bel colore), semi, granella di frutta secca... Ecco qualche esempio.

Preparate la Nuvola di Pasta come nella ricetta nella pagina di apertura, calcolando che serviranno 200 grammi di impasto a persona. Cuocetela e poi conditela come gli spaghetti e i maccheroni, con «olio e parmigiano», la formula più semplice, oppure con il ragù o con una «spuma di carbonara» (a base di latte, uovo, burro, farina) e dadini di pancetta rosolati in padella. Un'altra idea: dividete l'impasto in paninetti, infornateli sempre a 220 °C e farciteli come preferite. Tra i dolci, i muffin sono buoni e facili: aggiungete nel secondo impasto poco zucchero, frutta fresca e secca, pezzetti di cioccolato e uvetta.

PIÙ PROFUMO SULLA PIZZA

Da buona bolognese, Antonella Bondi ha iniziato a cucinare da bambina, e dopo un lungo percorso ha finito per occuparsi di fragranze per alimenti, che produce a suo nome. Santoreggia, finocchio, alloro, basilico, e poi spezie, piante e fiori, per un totale di 350 fragranze e innumerevoli blend naturali che hanno ricevuto l'imprimatur dei cuochi Massimo Bottura e Heinz Beck. Le Food Fragrances di Antonella Bondi sono facilissime da usare, come ingredienti durante la preparazione oppure aggiungendo una spruzzata sul piatto, al momento di servirlo: stimolando l'olfatto si ravviva anche l'appetito (da 37 euro, si possono acquistare sul sito *antonellabondi.com*).

A ME PIACE COSÌ

La tempistica giusta per cuocerla, il formato ideale per ogni sugo. Quella delle feste in famiglia, magari un po' scotta ma indimenticabile. Cinque protagonisti della ristorazione svelano i segreti della pasta perfetta. E raccontano la loro ricetta della memoria

1. FULVIO PIERANGELINI
ROCCO FORTE HOTELS
«Nessun segreto: pasta di grande qualità e ricerca dell'emulsione perfetta tra i liquidi, che si ottiene finendo di cuocere la pasta nel sugo, con un po' della sua acqua di cottura, a fuoco vivace.
«Ricordo un piatto di semplicissima pasta e patate. Perché è quando non hai ingredienti che devi metterci l'anima e dare il meglio».

2. MATIAS PERDOMO
CONTRASTE, MILANO
«Ogni pasta ha un suo carattere e per la preparazione è necessario ascoltarla, capirla e accompagnarla. Quello che serve a questo ingrediente è una ricetta che esalti il suo sapore e la sua forma. Ed è proprio il formato l'elemento chiave: se scelto bene, metterà in risalto il condimento. Sta in chi cucina trovare l'armonia.
«La mia preferita? Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, colatura di alici e calamaretti spillo. Mi evoca una sensazione di unità e di leggerezza. Un piatto semplice e completo con sapori profondi, ma in grande armonia tra loro».

3. PINO CUTTAIA
LA MADIA, LICATA (AG)
«Il segreto è nei momenti. Qualche minuto prima del termine della cottura della pasta, quando è ancora al dente, la mescolo con il condimento e termino la cottura amalgamando le due componenti. L'unione diventa fusione.
«Sicuramente la mia pasta della memoria è quella al forno. È il ricordo della vacanza, delle giornate al mare. Si preparava prima, e anche se spesso diventava scotta, non importava a nessuno. Prevaleva la felicità della festa e di stare insieme. Adesso, l'esperienza mi porta a dire che quella stracottura era quasi giustificata: serviva a stabilizzare la pasta per il trasporto, spesso lungo e accidentato, e a favorirne poi una condivisione piena di gioia e di attesa».

4. NIKO ROMITO
REALE, CASTEL DI SANGRO (AQ)
«Trovare, con meticolosità, il giusto equilibrio tra il sugo e il formato della pasta. Solo in questo modo se ne esaltano i sapori e le consistenze.
«Ravioli con ricotta, uvetta e zucchero, al sugo di pomodoro: è un piatto che mi piaceva molto quando ero piccolo e mangiavo a casa con i nonni. Si fa solo nelle mie zone. Inconfondibile».

5. MARIANNA VITALE
SUD, QUARTO (NA)
«Non bisogna sottovalutare la temperatura della pasta durante la mantecatura: sotto i 90 gradi difficilmente riuscirà ad amalgamarsi bene con il condimento e nel piatto risulterà slegata, brodosa.
«La mia ricetta del cuore è la frittata di maccheroni, un piatto apparentemente semplice, ma di cui bisogna conoscere alcuni passaggi fondamentali. Mi accompagna fin da bambina: così versatile e facile da trasportare, era sempre presente in ogni gita, dal mare alla montagna». SARA TIENI ■

FOTO BRAMBILLA SERRANI, GUIDO DE BORTOLI, DAVIDE DUTTO

I cappellacci di zucca al ragù della Trattoria da Noemi: ogni giorno ne fanno 90 porzioni, tutto a mano. A destra, il Castello Estense, iniziato nel 1385 da Niccolò II d'Este come difesa. Alla fine del Quattrocento fu trasformato in dimora di corte con l'aggiunta di torri, balconi in marmo e affreschi.

Al banchetto ESTENSE

Pasticcio di maccheroni, cappellacci, salama da sugo e anguilla marinata. Tutto è cominciato con i party di Cristoforo di Messisbugo, cuoco ultrastellato del Rinascimento

di **SARA MAGRO**, foto **MONICA VINELLA**

Da sinistra, in senso orario, Ghibo, proprietario del Cantinon, sulla scala seicentesca dei Trepponti a Comacchio, cittadina lagunare costruita su tredici isolette. Al Cantinon il menu comprende il brodetto di anguilla, prodotto simbolo di Comacchio. Una camera di Villa Horti della Fasanara a Ferrara. Il pasticcio di maccheroni del ristorante Ca' d'Frara.

Sono le 8 del mattino. Scosto la tenda della finestra: non c'è niente. Solo un'altra cortina lattiginosa. Mi avevano giurato che la mia camera era la più panoramica dell'Annunziata, il delizioso hotel nella piazza del Castello Estense a Ferrara. Mi consolo con il caffè della moka e i muffin alla zucca all'invitante buffet della colazione. Alla terza tazzina, prendo coraggio ed esco, anche se la nebbia sembra più forte delle mura rinascimentali del castello.

Si gela nella piazza pedonale. Brrr... I ciclisti sfrecciano sfregandosi le mani invece di tenerle sul manubrio: non hanno paura sul pavé? «No, no», spiega la guida, «a Ferrara si impara a pedalare prima di camminare». Quasi mi faccio investire da una bella signora sulla settantina: gonna al ginocchio, tacchi sottili, sigaretta a penzoloni tra le labbra e la bicicletta sollevata sotto il braccio per parcheggiarla e fare la spesa. Dopo il caffè, s'intende.

La vita a Ferrara è vicina all'ideale: ritmi tranquilli, poche auto, lo struscio tra le vetrine di giorno e tra i baretti di via Adelardi la sera. Sarà solo apparenza, ma rende bene l'idea di **«dimensione umana»**. Dentro le mura estensi c'è anche la campagna vera, con gli orti, le arnie, le pecore, le galline. A quel punto la strada è sterrata, fiancheggiata da campi, tra cascine trasformate in agriturismo, come il Principessa Pio, e ville signorili che ospitano raffinati b&b come Horti della Fasanara, sei camere in stile inglese e un parco immenso. La prossima volta prenoto qui!

Tornando verso il centro si sente un profumo buonissimo. Dal retrobottega del panificio Perdonati esce un signore con i sacchetti pieni, li carica sulla bici e parte per le consegne a domicilio, come ogni mattina. Porta le famose «coppie ferraresi», i panini con quattro punte allungate, morbidi al centro e croccanti all'estremità. Nel laboratorio vengono dei bicipiti così: mille pezzi al giorno, dalla XS alla XXL. «Questo pane è stato inventato nel 1536 per uno dei famosi banchetti-spettacolo degli Este, signori della Ferrara rinascimentale. La forma ricorda i boccoli di Lucrezia Borgia», dice il signor Perdonati. Vorrei comprare tutto: coppie, pizzette... I dolci invece si comprano da Orsatti, un'istituzione per ciambelle, tenerine al cioccolato (avete presenti i brownies? Ecco, uguali), torte di tagliatelle, e il celebre **pampapato**. «Non pampepato», si raccomanda il proprietario Gianfranco Orsatti, «il nostro è con la "a", perché le suore di clausura lo regalavano agli alti prelati e al Papa». Gli ingredienti sono semplici: farina, cacao, zucchero, mandorle e canditi, tutto ricoperto di cioccolato fondente. Niente burro, uova e latte. «Ah, vegano!», concludo. «Se le piace, però quando è nato, nel Seicento, non si usava dire così. Piuttosto, sa che dura sei mesi senza conservanti?».

Salama da sugo e odore di mare

La tradizione non si tocca. Nemmeno gli universitari vanno al fast food. Preferiscono una zuppa da Zazie, o un bicchiere Al Brindisi, l'osteria più antica del mondo, aperta dal 1435. Tra bottiglie mai spolverate, si beve secondo gusto (non leggendo l'etichetta) e si mangia la Salama da sugo Igp, un insaccato con spezie e vino rosso che cuoce per 6-8 ore e si serve col purè di patate o la polenta. Sì sì, anche la polenta. Il Veneto è vicinissimo, e l'influenza si sente nei piatti. Proprio come il mare. Anche se a Ferrara non c'è, la cucina di mare è «tipica». D'altra parte l'Adriatico dista 40 chilometri. Quindi ordinare i tagliolini alle vongole «pavarazze» di Goro, crema di aglio di Voghiera Dop, Parmigiano Reggiano Dop e friggitelli da Makorè non è un peccato. Anzi. Il cuoco Marco Boni è legato al territorio, ne prende le cose buone, le lavora e le presenta con un **linguaggio contemporaneo**. D'altra parte, ha sempre bazzicato nella trattoria del padre Gastone, ad Argenta, dove – fatalità – c'era anche Il Trigabolo di Giacinto Rossetti, che negli anni Ottanta con Igles Corelli ai fuochi era il ristorante più innovativo d'Italia. Intanto arriva la sogliola alla mugnaia con il tè affumicato, e la zuppa inglese al bicchiere, davvero prelibata. Poi, dulcis in fundo, il «Ferrara Rocher», un cioccolatino ricoperto con briciole del pane con le corna.

Mi chiedo come mai, con una →

Da sinistra, in senso orario, Maria Cristina Borgazzi, proprietaria della Trattoria da Noemi, a Ferrara, ha ereditato dalla madre la ricetta dei cappellacci; un angolo della cucina, con un tributo a Gualtiero Marchesi. Marco, collaboratore del laboratorio del gusto Zazie. Il pampapato, dolce per cui è famosa la pasticceria Orsatti.

tradizione gastronomica così ricca, non ci sia nemmeno un ristorante stellato a Ferrara. C'era, una volta. Ma poi il Don Giovanni ha chiuso e il cuoco Pierluigi Di Diego, anche lui ex Trigabolo, ha appena aperto Manifattura Alimentare, una gastronomia da asporto con qualche tavolo per pranzare lì; tra i piatti forti terrina di canocchie, budino di zucca con chips croccanti e balsamico, cappelletti al pecorino di fossa... Insomma, alta cucina, ma senza sovrastrutture.

La «stella» del Rinascimento

Approfitto della pausa tra un pasto e l'altro per visitare il Castello Estense e le immense cucine dove Cristoforo di Messisbugo dirigeva la preparazione dei banchetti. «Era una specie di cuoco stellato del Rinascimento, e senz'altro il dipendente più pagato», racconta la guida di Visit Ferrara, il consorzio turistico locale. «Grazie al suo ricettario del 1549 *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, sappiamo come si mangiava a corte e che il 90% delle portate non veniva nemmeno toccato, tanta era l'abbondanza». Era puro sfarzo, una questione di marketing, e all'epoca spreco, riciclo, sostenibilità non erano temi in voga. Messisbugo scrisse anche 330 ricette, tra cui il **pasticcio di maccheroni** che qui si fa ancora tale e quale. La ricetta la recitano a memoria, tipo il *San Martino* di Carducci: «Pasta frolla dolce ripiena di maccheroni con un ragù bianco, besciamella, funghi, noce moscata e tartufo del Bosco della Panfilia, l'unica area vocata in zona. Il tutto cotto al forno in una teglia di rame. Dolce e salato è un connubio della nostra cucina», spiega Elia Benvenuti del ristorante Ca' d'Frara, specializzato in piatti tipici, fatti nel modo più vicino possibile alla cucina originale. «Anche la salama da sugo si serve con la crema fritta per smorzare il gusto forte, e negli gnocchi di zucca con cannella, burro, parmigiano si può aggiungere un po' di zucchero».

Arzdore e dintorni

Un capitolo a sé sono i cappellacci alla zucca, altra Igp, patrimonio esclusivo delle «arzdore», pastaie dal mattarello inimitabile. Maria Cristina Borgazzi li fabbrica a tempo di record: tira, riempie, taglia e piega. Sembra facile: 100 grammi di farina 00 e un uovo a porzione, per il ripieno zucca violina, quella che cresce in zona, noce moscata e parmigiano. «La ricetta è di mia madre Noemi che ha fondato e dato il nome alla trattoria nel 1958». Intanto i cappellacci bollono, e in un attimo sono nel piatto coperti di ragù. Irresistibili, giuro. Da queste parti funziona così. Ogni ristorante che si rispetti ha la sua arzdora all'opera che continua a tirare pasta fresca per fare tagliatelle, **cappelletti**, lasagne. Al ristorante Il Sorpasso sta in una stanza con un tavolo da dodici al centro per stenderla. La sbircio all'opera: scarpe da ginnastica, pantaloni della tuta e auricolari, tutta assorta nel suo mondo di stelle filanti e coriandoli di farina. Saro Mantarro, cuoco e proprietario, ha occhi liquidi e la pancia sazia sotto il grembiule. Nel menu c'è quel che deve esserci, dalla salama ai dolci ferraresi, ma anche il baccalà mantecato, per la vicinanza con il Veneto, e le sarde ripiene per le sue origini siciliane. Le sedie invece sono dipinte con le storie dell'*Orlando Furioso*, un omaggio all'Ariosto, poeta (adottivo) di Ferrara.

In questo culto della tradizione c'è però anche qualcosa di «atipico». Tutti parlano di Apelle, un ristorante in stile nordico e minimalista, con la cuoca Martina Mosco che ha fatto uno stage al celeberrimo Noma di Copenhagen, e un cocktail bar dove si trovano distillati rari e rum in serie limitate, sakè d'annata e drink belli da vedere come il Varanasi giallo di curcuma, e il Fika, che è solo un'allusione agli spuntini svedesi.

Alle origini dell'alta cucina

Per trovarle bisogna andare fuori città. Gli indirizzi sono due: La Capanna di Eraclio e La Zanzara. Per ragioni logistiche, opto per il secondo. In auto ci vuole più di un'ora, incluse le assurde indicazioni di Google Maps che sul Delta del Po perde l'orientamento. Proseguo tra i campi di radicchio, carote e zucche, mi fermo a **Codigoro** per comprare qualche bottiglia di Fortana, un leggero rosso padano, alla cantina Corte Madonnina che produce le Doc (bio) del Bosco Eliceo, e visito l'abbazia di Pomposa, medievale visione tra i vigneti. La Zanzara è a cinque minuti, in un'ex stazione di pesca. Atmosfera felice con pochi tavoli →

Da qui sopra, in senso orario, le valli di pesca intorno a Comacchio nel Parco del Delta del Po, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Raccolta del radicchio nei fertili orti della zona. Fred Pellegrini gestisce l'enoteca Al Brindisi a Ferrara: tra i clienti dell'antica osteria c'era anche Ludovico Ariosto.

La millefoglie di Sauro Bison (in basso) è il gran finale del menu alla Zanzara, una stella Michelin a Codigoro. Il ristorante si trova in un ex casone circondato dalle valli di pesca, ed è punto di partenza per una passeggiata di esplorazione e birdwatching tra i canneti. Dentro, pochi tavoli distanti e un camino antico.

Millefoglie croccante

Sauro Bison prepara una crema pasticciera classica con 90 grammi di tuorli (4-5), 90 di zucchero, 30 di farina, 300 di latte e un baccello di vaniglia. La raffredda velocemente e ne mescola 400 grammi con 200 grammi di panna montata, ma senza amalgamarla del tutto: la lascia variegata, per vivacizzare l'assaggio con la duplice consistenza. Stende 400 grammi di pasta sfoglia a 3 millimetri di spessore e la cuoce in forno a 190 °C per 8 minuti e poi a 250 °C finché non è dorata e perfettamente asciutta. Poi la spezza a scaglie e la serve con la crema chantilly, salsa al caramello e zucchero a velo.

La sogliola alla mugnaia di Marco Boni, in basso, cuoco di Makorè, ristorante con pescheria e gastronomia a Ferrara. I suoi piatti sono in linea con la tradizione ma si presentano in modo moderno, come la zuppa inglese al bicchiere, in basso a destra.

Sogliola, mugnaia affumicata e salsa olandese

Marco Boni rivede la ricetta canonica francese: prepara a parte una salsa cremosa, la mugnaia affumicata, lasciando in infusione del tè Lapsang Souchong nella panna bollente alla quale unisce poi una bella dose di parmigiano 42 mesi grattugiato. La sogliola la sfiletta, scotta appena i filetti in un brodo fatto con gli scarti del pesce, aromi e spezie, li arrotola e li serve con la salsa affumicata; completa il piatto con spinaci saltati in un velo di olio caldo, gocce di salsa olandese e la pelle delle sogliole fritta e croccante.

e un camino conviviale, il ristorante con una stella Michelin è gestito dai tre fratelli Bison: l'hipster Samuel in sala, Sauro e Sara in cucina. Pescano anguille e cefali nei bacini di fianco al casone e li cucinano in modo essenziale ed elegante, come fanno anche con le canocchie in umido e la gallinella di mare cruda con lime, rafano e aceto agli agrumi. Apparentemente semplicissima anche la millefoglie alla crema chantilly che racconta molto di questo locale: gli esordi di Sauro come pasticciere, l'ispirazione al dolce di Mauro Gualandi per Il Trigabolo, il ruolo fondamentale di quel ristorante per il futuro dell'alta cucina italiana e di molti cuochi, tra cui Bruno Barbieri. Basta sfogliare il libro *Igles³* pubblicato da Reed Gourmet sul ristorante che prese la terza stella Michelin ad honorem, dopo aver chiuso nel 1993: le ricette e i piatti creati allora da Igles Corelli sembrano quelli delle grandi tavole di oggi.

Meditazioni sul Delta del Po

Anche Comacchio con le sue tredici isolette collegate da ponticelli è sul Delta del Po, un paesaggio di valli salmastre di una bellezza antica e di un silenzio da meditazione. Praticamente, **Comacchio=anguilla**. Tutto ruota attorno alla pesca e alla lavorazione di questo pesce riconosciuto Presidio Slow Food, anche se ormai, dicono, è quasi estinto. In alcuni giorni è ancora attiva la Manifattura dei Marinati, dove si arrostiscono sul fuoco a legna e si mettono sotto aceto anguille, alici e acquadelle, ma buona parte dell'affascinante stabilimento è ormai un museo. Al Cantinon, Ghibo (al secolo Pier Paolo Cavalieri) fa l'anguilla in carpaccio, in brodetto, alla griglia o fritta. Non può mancare, anche se il crudo di mare e la crema di cannellini con i gamberi sono la vera squisitezza, soprattutto quando fa più caldo e si può pranzare in veranda davanti alle scalinate metafisiche dei **Trepponti**. Comacchio tutta è metafisica con le sue atmosfere lagunari, le casette colorate tra i canali, le valli di pesca a perdita d'occhio. È una delle zone umide più grandi d'Europa, con storie da raccontare e migliaia di uccelli da avvistare. Però ci vuole una guida esperta, come Riccardo Rescazzi che è anche il proprietario del Ponticello, il primo b&b aperto a Comacchio. Poche camere graziose e una colazione 100% bio: ciambelle, plum cake, yogurt, cereali. Nel frattempo la nebbia si è alzata lasciando un cielo invernale, ma azzurro azzurro. È la giornata ideale per esplorare questa meraviglia della natura, soprattutto ora che non c'è nessun turista all'orizzonte. ■

Dall'alto, a sinistra, Saro Mantarro de Il Sorpasso e la sua insalata di baccalà. Il cocktail Fika, affumicato al momento da Apelle, e a destra Jacopo, uno dei bartender del locale; in mano ha un Varanasi, altro drink classico. La coppia ferrarese, pane tipico della città e del forno Perdonati. Uno scorcio del centro storico di Ferrara.

INDIRIZZI

Boutique Hotel Villa Horti della Fasanara *hortidellafasanara.com*
Panificio Pasticceria Perdonati *panificiopasticceriaperdonati.it*
Pasticceria Orsatti *orsattigianfranco.it* – **Zazie** *lazazie.com*
Enoteca Al Brindisi *albrindisi.net* – **Makorè** *makore.it* – **Ristorante Ca' d'Frara** *ristorantecadfrara.it* – **Manifattura Alimentare** *manifatturaalimentare.it*
Trattoria da Noemi *trattoriadanoemi.it* – **Il Sorpasso** *trattoriailsorpasso.it* – **Apelle** *apellesmartfood.com* – **Ristorante La Zanzara, Codigoro** *ristorantelazanzara.com*
Azienda agricola Corte Madonnina, Codigoro *cortemadonnina.com*
Manifattura dei Marinati, Comacchio *imarinatidicomacchio.it* – **Al Cantinon, Comacchio** *alcantinon.com* – **Al Ponticello b&b, Comacchio** *alponticello.it*
Per organizzare il viaggio **Visit Ferrara** *visitferrara.eu*

Tavola leggera

Americana e tovagliolo con fantasia tropicale **Milou Milano**.

SGOMBRO ALLA PIASTRA CON INSALATA DI FINOCCHIO E MANDARINI

Finiti gli impegni delle feste, via libera a piatti da preparare in pochi minuti e con pochi di ingredienti. In primo piano pesce, ortaggi e frutti d'inverno. Da lasciare quasi al naturale

ricette **GIOVANNI RUGGIERI**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

INSALATA DI GAMBERI
E CARCIOFI
CON RAPE E PECORINO

Sgombro alla piastra con insalata di finocchio e mandarini

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 filetti di sgombro
3 mandarini
1 finocchio – aneto fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Salate i filetti di sgombro e cuoceteli dalla parte della polpa in una padella antiaderente, con 2 cucchiai di olio, per 1 minuto; ungetene la pelle, abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.
Sbucciate i mandarini, divideteli in spicchi ed eliminate pelle e semi.
Affettate il finocchio, mescolatelo con gli spicchi di mandarino e condite con olio, un pizzico di sale, pepe e un paio di ciuffetti di aneto spezzettati.
Servite lo sgombro con l'insalata di finocchio e mandarini.

Insalata di gamberi e carciofi con rape e pecorino

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

90 g formaggio pecorino
8 gamberi rossi
4 cuori di carciofo puliti con un pezzo di gambo
2 rape – 1 limone – sale
olio extravergine di oliva

Pulite i gamberi, eliminando il guscio e il budellino bruno.
Tagliate a metà i cuori di carciofo e privateli della barbina interna, con l'aiuto di uno scavino.
Portate a bollore una casseruola con acqua salata. Scottatevi i gamberi per 30 secondi. →

Scolateli, acidulate l'acqua di cottura con il succo di 1 limone e cuocetevi i carciofi per 7-8 minuti.
Sbucciate le rape e tagliatele a fettine sottili.
Grattugiate il pecorino in grosse scaglie.
Servite i gamberi e i carciofi, completando con le fettine di rapa e le scaglie di pecorino; condite tutto con un filo di olio e un pizzico di sale.

Eliche alla panna e agrumi

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pasta tipo eliche
250 g panna fresca
½ arancia – ½ limone
sale – pepe rosa

Tritate la scorza di arancia e di limone e mescolatele alla panna. Scaldatela in un'ampia padella per 2-3 minuti, finché non comincerà a sobbollire.
Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, secondo i tempi riportati sulla confezione. Scolatela, unitela alla panna e saltatela per 1 minuto per insaporirla.
Completate con qualche bacca di pepe rosa sminuzzata e portate in tavola.

Paninetti di sfoglia e mele caramellate con crema al limone

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 2 mele Granny Smith
500 g latte
160 g zucchero
30 g farina
20 g burro – 2 tuorli
1 confezione di pasta sfoglia stesa rotonda
1 uovo – limone – rosmarino

Stendete la sfoglia sul piano di lavoro e ripiegatela a mezzaluna; fate aderire bene le due metà, spianandola con un matterello. Spennellate la superficie con 1 tuorlo e ritagliatevi 4-5 dischi (ø 8 cm), con l'aiuto di un tagliapasta. Disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli a 170 °C per circa 15 minuti, finché non saranno gonfi e dorati.
Preparate la crema pasticciera mescolando 1 uovo, 1 tuorlo e 80 g di zucchero con una frusta; amalgamatevi la farina e un po' di scorza di limone grattugiata.
Scaldate il latte in un pentolino, con qualche fogliolina di rosmarino.
Eliminate il rosmarino e amalgamate il latte al composto di uova e zucchero, mescolando con una frusta; fate cuocere per circa 2-3 minuti, finché non comincerà a bollire, quindi mescolate molto velocemente la crema ancora per 1 minuto.
Fate dorare in una padella 80 g di zucchero; unite le mele pelate e tagliate a fettine e il burro, mescolando di tanto in tanto, finché il caramello non sarà tornato liquido.
Aprite le sfoglie a metà e farcitele con le mele caramellate, a mo' di panino.
Servite i paninetti accompagnandoli con la crema al limone.

STASERA NON USCIAMO

Tanto a casa abbiamo già tutti gli ingredienti per preparare due perfette ricette antifreddo

ricette **GIOVANNI RUGGIERI**, testi **VALENTINA VERCELLI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Piatto fondo del riso e piatto piano degli gnocchi di pane **Maddalena Selvini**, tovagliolo azzurro e tovaglietta americana **Society Limonta**.

I NOSTRI «INDISPENSABILI»

- ☐ ACCIUGHE
- ☐ ACETO
- ☐ AGLIO
- ☐ BISCOTTI
- ☐ BURRO
- ☑ CACAO
- ☐ CAFFÈ
- ☐ CAPPERI
- ☐ CIPOLLA
- ☑ ERBE AROMATICHE
- ☑ FARINA 00
- ☐ GRANA PADANO
- ☑ LATTE
- ☐ LEGUMI IN SCATOLA
- ☐ LIEVITO PER DOLCI
- ☐ LIMONE
- ☐ MIELE
- ☑ OLIO DI OLIVA E DI SEMI
- ☐ OLIVE
- ☑ PANE O PANGRATTATO
- ☐ PASTA
- ☑ PATATE
- ☑ PEPE
- ☐ PEPERONCINO SECCO
- ☐ POLPA O PASSATA DI POMODORO
- ☑ RISO
- ☑ SALE
- ☐ SENAPE
- ☐ TONNO IN SCATOLA
- ☑ UOVA
- ☑ ZUCCHERO

✓*In rosso gli ingredienti utilizzati in queste ricette*

Risotto patate e timo

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g patate
300 g riso Vialone nano
160 g latte
farina
olio di semi
timo
olio extravergine di oliva
sale
sale grosso

STRUMENTO CONSIGLIATO
mandolina

Pelate 500 g di patate, tagliatele a fette e lessatele in abbondante acqua bollente salata per 20 minuti. Scolatele e frullatele con 1 mestolo della loro acqua di cottura e il latte.
Portate a ebollizione una casseruola di acqua con una presa di sale grosso.
Tostate il riso in una casseruola con 2 cucchiai di olio di oliva e un pizzico di sale per 2-3 minuti; bagnate con 2 mestoli di acqua bollente salata e cuocete il riso per 13-14 minuti, mescolando di tanto in tanto e bagnando con l'acqua salata.
Tagliate le patate rimaste, senza pelarle, a fettine molto sottili (l'ideale sarebbe usare una mandolina) e sciacquatele in acqua.
Asciugatele su carta da cucina, infarinatele leggermente e friggetele in abbondante olio di semi per un paio di minuti, finché non cominceranno a diventare dorate.
Mantecate il risotto con la crema di patate e profumatelo con le foglioline di un paio di rametti di timo.
Distribuitelo nei piatti, guarnite con le patatine croccanti e portate in tavola.

Gnocchi di pane e salsa di cacao

Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

450 g pane casareccio
175 g zucchero
60 g cacao amaro
50 g latte – 20 g farina
1 uovo – pepe
olio extravergine di oliva

Eliminate la crosta del pane e tagliatelo a pezzetti; unite l'uovo, 75 g di zucchero, il latte e una macinata di pepe. Amalgamate tutto con la mollica, lavorandola con le mani. Modellate il composto in gnocchi rotondi di circa 15-18 g: ne otterrete 28-30.
Cuoceteli in acqua appena fremente per un paio di minuti (se il bollore è troppo vivace, gli gnocchi si rompono). Scolateli con un mestolo forato.
Scaldate in un pentolino il cacao con 100 g di zucchero e la farina; allontanate dalla fiamma, unite 400 g di acqua fredda e riportate sul fuoco, a fiamma moderata, per circa 3 minuti, mescolando con una frusta. Togliete dal fuoco e amalgamate 2 cucchiai di olio.
Servite gli gnocchi con la salsa di cacao.

Non è facile diventare un fornitore Bauer.

WHITE RED & GREEN ph: Luisella Savorelli - Val di Gresta - Trentino

Per preparare i prodotti Bauer, carote, patate, pomodori, cipolle, porri e prezzemolo devono essere di primissima qualità, selezionati da coltivatori che seminano, curano e raccolgono la verdura con attenzione e dedizione. **Perché chi acquista Bauer merita il meglio.**

Bauer. Autentica bontà.

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

L'OGGETTO MISTERIOSO

MANGIARE CON LE MANI (PULITE)

Per un party, il finger food è geniale, però non è bello che tutti mettano le mani nel piatto di portata. Soluzione: dotate gli invitati di *Finger forks* di **Drinkstuff** per infilzare i bocconi. Due pezzi 6,70 euro. *drinkstuff.com*

IL DONO DELLA SINTESI

Posate minimal e sostenibili: coltello, forchetta e cucchiaio, essenziali nella forma e nella quantità di materiale usato, sono rivestiti in PVD nero o argento. Il nome? *Skeleton*, più eloquente di così. Di **Nendo** per **Valerie Objects**, 16 pezzi, da 461,90 euro. *nendo.jp*

DESIGN DA INSALATA

Arne Jacobsen fu uno dei grandi architetti degli anni Cinquanta, e uno dei primi designer nell'accezione di oggi. Con le sue posate **Cylinda-line** potete condire l'insalata e servirla ai vostri commensali, senz'altro compiaciuti all'idea. 69.95 euro. *stelton.com*

L'ELEGANZA PREMIA

La designer belga Nedda El-Asmar ha ideato forchette e cucchiai senza manico da aperitivo. Di premi lei ne ha ricevuti vari, compresa una menzione alla Biennale del design BIO.21 a Lubiana, il vostro sarà maneggiare questi oggettini. Il set 4+4 *Appetize Tapas* per **Gense** costa 49 euro. *gense.se*

A CURA DI **SARA MAGRO**

A LEZIONE

FARINA + UOVA = PASTA

Siete agli inizi? Imparare i fondamentali della cucina e della pasticceria con i nostri cuochi è facile e divertente. Mentre gli esperti possono approfondire con i corsi avanzati

BASI DELLA CUCINA

CHE COSA SI IMPARA

Nelle 7 lezioni del corso si imparano tutte le principali preparazioni:
1. Erbe aromatiche, ortaggi e salse
2. Pasta fresca e salse
3. Pasta secca e mantecatura
4. Riso e risotti
5. Le carni e le loro cotture
6. Pulizia, sfilettatura e cottura del pesce
7. Basi di pasticceria dolce e salata

DOVE E QUANDO

I corsi si svolgono nelle nostre aule ogni settimana, per 7 lezioni di 3 ore ciascuna, sempre nello stesso giorno della settimana in cui iniziano. In gennaio, le partenze sono nei giorni 7, 12, 15, 18 e 31.

QUANTO COSTA E COME ISCRIVERSI

Le 7 lezioni costano 490 euro. Iscrizioni sul sito (a destra, i contatti).

GLI ALTRI CORSI DI GENNAIO

BASI DI PASTICCERIA

È strutturato in 6 lezioni di 3 ore ciascuna. Questi gli argomenti:
1. Frolla e biscotti
2. Sfoglia e pan di Spagna
3. Meringhe e pasta per bignè
4. Le creme e i loro utilizzi
5. Mousse, bavaresi e salse
6. Pasticceria salata.

Partenza il 15 gennaio.

CUCINA AVANZATA LE TECNICHE

Dedicato a chi sa già destreggiarsi tra i fornelli, approfondisce le tecniche di cottura, tradizionali e innovative. 4 lezioni, acquistabili anche singolarmente. Partenza corso nei giorni 18 e 23 gennaio.

PASTICCERIA CORSO AVANZATO

Approfondimenti dedicati a lavorazioni ed effetti speciali, monoporzioni o piccoli dolcetti elaborati, per chi ha già una discreta esperienza. In 4 lezioni, acquistabili anche singolarmente. Partenza corso nei giorni 17 e 25 gennaio.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

FOTO ARCH. LCI

L'ABC

LA COSTOLETTA

Ecco come si prepara la vera «milanese». Con un rivestimento croccante e dorato, da replicare anche per altri tipi di carne e per il pesce, in padella e in forno

1-2. La classica costoletta alla milanese è di vitello, con l'osso, e pesa tra 300 e 450 g. Pulitela dal grasso in eccesso, liberate l'osso (il manico) dalla polpa e dal tessuto connettivo e battetela leggermente con il batticarne.

3-5. Sbattete 2 uova. Ricoprite le costolette con il pangrattato facendolo aderire alla carne (in questo primo passaggio alcuni usano la farina). Immergete la costoletta nell'uovo e impanatela. Passatela poi di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.

8

6-7. Battete le bistecche in superficie con un coltello, utilizzando la lama di piatto, in modo da far aderire bene l'impanatura. Con la lama, poi, praticate alcune leggere incisioni, sempre per fissare meglio la copertura.

8. Cuocete la costoletta in una padella antiaderente con burro chiarificato ben caldo (la carne dovrà risultare immersa fino a metà dell'altezza) per circa 5 minuti per lato, irrorando con il grasso di cottura la superficie e la giuntura con l'osso. Salate.

Piatto **Laboratorio Pesaro**.

IMPANATURA

■ Quella classica si prepara con pangrattato ottenuto grattugiando pane secco: privo di umidità, garantisce una copertura uniforme e molto croccante.
■ Si può utilizzare anche pane fresco tritato: in questo caso la copertura sarà meno uniforme ma più leggera. Ottima e saporita anche quella ottenuta dai grissini frullati.
■ Il pangrattato si può arricchire con grana grattugiato o erbe aromatiche tritate, specie per preparazioni di pesce o carni bianche. Si usa anche per gratinature in forno.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

FATTO IN CASA

MI PASSI I GRISSINI?

Fragranti, sottili, friabilissimi. Se li impastate, li cuocete e li sfornate da voi, non vi fermerete finché non saranno finiti

La ricetta

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 70 PEZZI

300 g farina 0
200 g semola di grano duro rimacinata
75 g olio extravergine di oliva
10 g lievito di birra fresco
10 g sale

Sciogliete il lievito in 150 g di acqua e il sale in altri 100 g di acqua.
Mescolate la farina con la semola, quindi unitevi l'olio, l'acqua con il lievito e quella con il sale. Impastate tutto per qualche minuto, finché non otterrete un composto morbido e abbastanza omogeneo. Raccoglietelo in un panetto allungato, ungetelo di olio in superficie e lasciatelo lievitare coperto con un panno umido per 3 ore circa.
Tagliate il panetto a strisce, sul lato più corto. Afferrate ogni striscia alle estremità e allungatela «stirandola» delicatamente.
Appoggiate i grissini su una placca coperta con carta da forno e lasciateli riposare per 10-15 minuti.
Infornateli infine a 180 °C per circa 15-20 minuti, con funzione ventilata. Con questa quantità di impasto otterrete circa 70 grissini, da cuocere in due riprese su tre placche per volta. Durante la cottura, scambiate tra loro la placca più in alto e quella più in basso, lasciando ferma quella nella parte centrale del forno.

SAPORI E FRESCHEZZA
Prima di infornare i grissini, potete aromatizzarli con fiocchi di sale o semi di diverso tipo come sesamo, papavero, finocchio. Una volta sfornati e raffreddati, conservateli in una scatola ben chiusa: rimarranno croccanti per 3-5 giorni.

TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

ZUPPA CHIC

Partenza: un passato di ortaggi fresco, pronto da scaldare.
Arrivo: un primo piatto per palati fini. In sole tre mosse

LA LISTA DELLA SPESA

2 confezioni di **passato di zucca** e carote Insal'Arte di OrtoRomi: solo verdure, olio extravergine e sale.

+

35 g di **Grana Padano Dop** grattugiato: ricco di proteine e minerali, privo di lattosio.

+

25 g **tarallucci** all'olio: complemento strategico del grana nelle cialde.

+

50 g **nocciole** tostate e pelate: danno croccantezza e pienezza aromatica.

LA RICETTA

Impegno
Facilissimo

Tempo
15 minuti

PER 4 PERSONE

1

PREPARARE
Mescolate i taralli con il **grana** e distribuiteli in 4 mucchietti su un foglio di carta da forno. Cuoceteli nel forno a microonde per 1 minuto. Togliete le cialde e fatele raffreddare.

2

COMPLETARE
Sbriciolate i **taralli** schiacciandoli con un cucchiaio. Spezzettate le **nocciole**. Scaldate il **passato** in casseruola o nel forno a microonde; distribuitelo in 4 piatti fondi.

3

CONDIRE
Servite la zuppa ben calda distribuendo nei piatti le cialde croccanti, le nocciole spezzettate, un filo di **olio extravergine di oliva** e qualche fogliolina di **timo**.

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Il mascarpone è uno dei fondamentali del tiramisù: provate quello di **Granarolo**, cremoso e fresco, nelle nostre quattro versioni del dolce più amato a pag. 64.

2. Il latte **Parmalat** PuroBlu viene pastorizzato in modo delicato e filtrato con un colino di ceramica: in questo modo dura più a lungo ma conserva tutto il sapore e le proprietà nutritive del latte fresco.

3-4. Per una festa di Capodanno tradizionale e super pratica, il cotechino (a pag. 54 lo trovate in 4 ricette inedite) marchiato dal Consorzio **Zampone** e **Cotechino Modena** Igp che ne garantisce la qualità, in coppia con le lenticchie rosse biologiche decorticate di **Baule Volante**, assai comode e veloci perché non è necessario metterle a bagno prima della cottura.

5. Servono 5,5 kg di pomodori maturi per fare 1 kg di doppio concentrato di **Mutti**. Studiato per le lunghe cotture, è ottimo anche per preparare un sugo al momento.

6. Aceto di mele e miele millefiori Ambrosoli è la novità firmata da **Ponti**. Per il suo sapore delicato e morbido, è l'ideale su carni bianche e pesce. Una sorpresa con la macedonia.

7. Macinatura fine, tostatura media, aroma deciso: sono queste le caratteristiche dell'Espresso Casa di **Segafredo**. Perfetto per la moka e per il tiramisù.

8. Gusto intenso per il cacao extra dark **Perugina**. Adatto a tutte le ricette, comprese quelle salate, per chi cerca una sfumatura originale. Disponibile anche in versione amaro e zuccherato.

9. Doppia rigatura, esterna e interna per catturare ancora più sughetto. Sono così le mezze penne rigate di **Voiello**, 100% grano italiano, pronte in tavola in 11 minuti.

10. Dalla crema di latte fresco italiano si ottiene la panna fresca **Esselunga**. Per i dolci di Natale è difficile farne a meno. In confezioni da 250 e 500 ml.

11. Aggiunto all'impasto per ottenere un dolce più soffice, oppure per preparare un'impanatura senza glutine potete usare l'amido di mais di **Pam Panorama**.

12. Il lievito di birra fresco di **Lievital** lo trovate in panetti da 2x25 g nel banco refrigerato del supermercato.

13. Sono conservati in aceto di vino i capperi medi di **Neri**. Da sciacquare rapidamente prima di usarli in moltissime ricette: dal pesce al forno alla salsa del vitello tonnato.

14. Per una cucina in stile orientale, il sapore particolare dell'olio di sesamo di **Fior di Loto** con un leggero retrogusto di tostato è indicato per condire le insalate e per saltare le verdure in padella.

FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

100FA 100fa.it

Airc airc.it

Alessi alessi.com/it

Auberge de La Maison di Courmayeur
aubergemaison.it

Baule Volante
baulevolante.it

Birrificio Angelo Poretti
birrificioangeloporetti.it

Caffè Vergnano
caffevergnano.com

Ciù Ciù ciuciuvini.it

Coin Casa
coincasa.it

Colefax and Fowler
colefax.com

Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp
modenaigp.it

Designers Guild
designersguild.com

Drinkstuff
drinkstuff.com

Eataly eataly.it

Enea Bracciali
eneabracciali.it

Esselunga
esselunga.it

Fior di loto
fiordiloto.it

Funky Table
funkytable.it

Grana Padano Dop
granapadano.it

Granarolo
granarolo.it

H&M Home
hm.com

Ichendorf
ichendorfmilano.com

InterContinental
ihg.com

La DoubleJ
ladoublej.com

Laboratorio Paravicini
paravicini.it

Laboratorio Pesaro
laboratoriopesaro.com

Le Creuset
lecreuset.it

LSA International
lsa-international.com

Luxardo
luxardo.it

Maddalena Selvini
maddalenaselvini.com

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Masi
masi.it

Messulam
messulam.net

Milou Milano
milou.it

MSC Crociere
msccrociere.it

Mutti
mutti-parma.com

Muubs
muubs.com

Nendo nendo.jp

Nespresso
nespresso.com

Orangorilla
orangorilla.com

OrtoRomi
ortoromi.it

Pam Panorama
pampanorama.it

Paneangeli
paneangeli.it

Parmalat
parmalat.it

Perugina
perugina.com

Ponti
ponti.com

Raw Milano
rawmilano.it

Rinascente
rinascente.it

Rotari rotari.it

Ruffino ruffino.com

Sans Tabù
sanstabu.com

Segafredo
segafredo.it

Society Limonta
societylimonta.com

Stelton
stelton.com

Studio Nedda
nedda.be

Tescoma
tescomaonline.com

Tognana
shop.tognana.com

Valerie Objects
valerie-objects.com

Villa d'Este Home Tivoli
villadestehometivoli.it

Virginia Casa
virginiacasa.it

Voiello voiello.it

WFTB wftb.it

Zafferano Italia
zafferanoitalia.com

Zara Home
zarahome.com/it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad**. Subscriptions can be paid by Credit Card (VISA, Mastercard, American Express, Diners), Bank Transfer and Paypal. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau

The Condé Nast International Group of Brands includes:

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana, Lisa

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

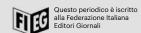
Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Backchannel, Them

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2019 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

L'INDICE DI CUCINA

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

Dolci e bevande

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di gennaio

SCALDA CUORE

Ritemprarsi in una sera d'inverno

Zuppa di fagioli di Lamon con orzo pag. 18
Uovo in zuppetta di pane con foglie croccanti pag. 45
Doppia torta al cioccolato con caramello alle nocciole pag. 48

TUTTO PESCE

Crudo e cotto, per chi ama il mare in ogni stagione

Tartara di baccalà, radicchio, mela e mandarino pag. 32
Pasta e crema di broccoli con alici pag. 36
Pescatrice in crosta di lenticchie e crema di cozze pag. 38

SAPORI DI CASA

Accoglienti piatti della tradizione

Crespelle taleggio e radicchio pag. 23
Involtini di vitello pag. 63
Torta di mele pag. 84

BUFFET RUSTICO

Per un incontro tra amici

Tortilla di patate e porri pag. 78
Stinco di vitello arrosto e cavolo cappuccio pag. 45
Plum cake alle pere e amaretti con crumble pag. 49

FACILE CON GRAN FINALE

Tre ricette di sicuro effetto

Eliche alla panna e agrumi pag. 106
Spezzatino scottato, frutta e verdura in cocotte pag. 46
Tiramisù classico pag. 67